

FEBBRAIO
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

IL RICETTARIO
CURATO
DALLA CHEF
STELLATA
ISA MAZZOCCHI

I CARCIOFI
SECONDO
CLAUDIO
SADLER

**PANE
DA TOAST
SUBLIME?**
ECCO COME
FARLO A CASA

CRESPELLE

*Con il ragù di anatra, con la ricotta e la verza:
tante versioni per stupire gli ospiti*

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

*Sarà un grande
2024.*





È iniziata la stagione della battitura:
ogni forma di Parmigiano Reggiano
nata da gennaio 2024 incontra
le mani esperte dei battitori
per ottenere il tradizionale
marchio a fuoco,
sigillo di qualità ed eccellenza.



Quello vero è uno solo.

*Per maggiori informazioni su Parmigiano Reggiano, visita
la pagina ufficiale [parmigianoreggiano.it/nutrizione](https://www.parmigianoreggiano.it/nutrizione).*

[parmigianoreggiano.com](https://www.parmigianoreggiano.com)



CELEBRIAMO LA GIOIA DI VIVERE DAL 1883.
PERCHÉ LA VITA È UN'ESPERIENZA DA ASSAPORARE.


LA VITA È BOLLA
FONDATA NEL 1883

COMPLICE LA NEBBIA



Tempo fa mi è capitato di tornare da Cortina d'Ampezzo insieme a Claudio Sadler, tanti chilometri nella nebbia, tante ore sotto una pioggia scrosciante. Conosco Claudio personalmente da poco, ma da anni di nome perché per i milanesi il suo era il ristorante buono, quello con la stella, negli anni di una Milano che considerava la Michelin solo un marchio di pneumatici. I nomi noti per tutti erano Sadler e Marchesi. Comunque da quel viaggio in auto ne è nata una collaborazione che definirei luminosa. Quando invitiamo un cuoco a cucinare da noi nella nostra redazione, chiediamo in anticipo le sue proposte di ricette per valutare e capire se sono in linea con il resto del giornale, e certamente per poter procedere con la spesa. Ebbene, i disegni che vedete qui accanto ce li ha mandati Sadler per mostrarci come sarebbero stati i piatti. Un capolavoro di buon senso, gentilezza e capacità artistica. E poi la bontà, una volta pronti. Sono stati una bella sorpresa, così come scoprire che uno chef pluridecorato è comunque una persona che lavora sodo e con il sorriso sulle labbra. In poche ore ha fatto tutto e noi come sempre abbiamo assaggiato, gioito e imparato. Grazie Claudio e ci vediamo in cucina! PS: la foto di questo mese me l'hanno scattata alla pizzeria Obama di Walid, papà pizzaiolo di un compagno di classe di mio figlio Leonardo. A ogni pizzata di classe, gli do una mano!

Maddalena Fossati Dondero

@mfossati@condenast.it Instagram maddalenafossati

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

lacucinaitaliana.it

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno sul nostro sito.

Per scrivere alla redazione

cucina@lacucinaitaliana.it o La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5, 20123 Milano.



In digitale

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

Per abbonarsi

Inquadrate il QRcode o chiamate lo 02 86808080.



FEBBRAIO

LA CUCINA
ITALIANA



36

Toast di spalla cotta,
rafano, fontina
con pane shokupan.

SOMMARIO

- 3 Editoriale**
- 11 Notizie di cibo**
Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola
- 18 A tavola con stile**
Suggerimenti per San Valentino
- 20 Il teatro della cucina: personaggi e interpreti**
La contadina Libista
- 22 Ricette a fumetti**
Lo strudel di mele
- 24 Dammi il solito (cocktail)**
Il Fluffy Spritz
- 25 Mettiti in viaggio**
La Costa dei Trabocchi
- 26 Le ricette delle nonne**
Il pollo all'ananas
- 28 Meglio fatto in casa**
Le gelatine di frutta
- 29 Nel bicchiere**
Le bottiglie da mettere in cantina secondo Marius Dumitru, Miglior Sommelier della Lombardia 2024
- 30 Dolci o salate?**
Le crespelle in tanti modi
- 36 Tra due fette di pane**
Le ricette per il toast perfetto secondo Davide Longoni

RICETTARIO

In collaborazione con Isa Mazzocchi

- 47 Antipasti**
 - 51 Primi**
 - 55 Pesci**
 - 59 Verdure**
 - 63 Carni**
 - 67 Dolci**
-
- 73 Ricorrenze**
Le Fettuccine Alfredo
 - 76 L'ingrediente**
I carciofi
 - 84 Come si mangia a Singapore**
Lo street food patrimonio dell'umanità
 - 92 Il pranzo della domenica in Toscana**
Una nuova tradizione

- 100 Esperienze**
Alla scoperta delle risaie e della lavorazione del riso
 - 104 Gusto italiano nel mondo**
Le ricette di Antonio Iacoviello tra Napoli e Tokyo
 - 112 Benessere**
Le ricette contro l'invecchiamento
-
- GUIDE**
- 6 Che cosa cuciniamo questo mese**
 - 6 Le misure a portata di mano**
 - 118 Il meglio al mercato**
 - 119 In dispensa**
 - 120 I menù di febbraio**



27

Nonna Anna
e il suo pollo
con l'ananas.



LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.



67

Ciambella
con castagne
e yogurt.

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

ANTIPASTI

Bigné di carciofo, mozzarella, acciughe e basilico M 50' (+2-3h)	83
Calamari fritti con maionese di lime F 35'	49
Cracker di semi misti e guacamole di broccoli F 45'	49
Crostoni con cavolo nero, pecorino e guanciale F 45'	97
Rustici con scamorza e pesto F 50'	50

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

Crema di carciofi con semi croccanti e sfere di parmigiano F 1h15' (+2h)	83
Crespelle al ragù di anatra F 1h10' (+2h)	34
Fettuccine Alfredo F 15'	74
Gnocchetti di funghi burro e salvia M 1h20'	54
Pane di grani antichi P 1h30' (+12h)	43
Pane di segale P 1h30' (+6h)	43
Pane shokupan P 1h15' (+16h)	42
Parmigiana che vuole diventare un ramen M 2h15'	109
Pasta miso e fagioli F 40'	110
Pici all'aglio con briciole di pane M 1h45'	97
Ravioli di carciofi e ricotta con pesto e calamari M 1h20' (+4h)	79
Risotto al burro acido, burrata e speck F 30' (+12h)	53
Soli di maiale e cavolo in brodo aromatico M 1h10'	53
Spaghetti all'aglio nero F 30'	114
Torta di crespelle alla curcuma con formaggi e verza M 2h15' (+2h)	34
Toast con cime di rapa e pecorino di Pienza F 45'	41



Toast di coniglio, genovese di fegatini e cavolo cappuccio M 4h (+12h)	41
Toast di peperoni alla brace e salsa tonnata M 1h30'	41
Toast di prosciutto cotto, raclette e giardiniera F 15'	41
Toast di spalla cotta, rafano, fontina F 15'	41

PESCI

Involtoni di sarde a beccafico M 1h ...	58
Polpo con salsa di miso e purè di patate dolci M 1h15'	58
Triglie e pomodori secchi in vasocottura F 35'	58

VERDURE

Bambù alla giudia M 25'	111
Carciofo alla giudia, tuorlo e quinoa M 50' (+39h)	81
Carciofi farciti di scampi con pesto e maionese al dragoncello M 1h	81
Carote con crema bruciata M 1h	114
Fagioli all'uccelletto F 45' (+8h)	98
Patate arrosto con pesto di verza, grano saraceno e casera F 50'	61
Tarte tatin di cavolini M 1h30'	61
Teglia di carciofi, carote, pastinaca e crema di pecorino F 1h	62

CARNI E UOVA

Animella a scapece F 1h	111
Fagottini di pollo con casera, prezzemolo, limone e carciofi fritti F 1h15' (+2h)	82
Pollo all'ananas F 50' (+12h)	26
Polpette di manzo con agrodolce di frutta essiccata e cacao F 30'	66
Pulled pork e millefoglie di patate M 2h50'	66
Roast beef su carpaccio di pere al gorgonzola F 35'	66
Scottiglia M 2h30'	97
Tamagoyaki di ceci M 25'	109
Tartare mare e monti F 45' (+12h)	111

DOLCI E BEVANDE

Bon bon energetici F 1h (+1h)	114
Castagnaccio con panna montata M 1h15'	98
Ciambella con castagne e yogurt M 1h15'	69
Fagottini croccanti F 40' (+2h)	35
Fluffy Spritz (cocktail) F 10'	24
Gelatine di frutta F 15' (+2h)	28
Strudel di mele M 1h50'	22
Torta di crespelle allo zafferano con ricotta all'arancia M 2h15' (+2h)	32
Torta di semolino in guscio di fillo M 1h20'	71
Torta girella all'arancia M 1h (+30')	69

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiaini

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo.
65 g di latte. 55 g di olio.
50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio.
70 g di zucchero.
50 g di farina.
40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo.
220 g di latte.
170 g di zucchero.
130 g di farina.
160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio.
5 g di sale grosso.

4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
2 g di farina.
2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo.
250 g di latte.
200 g di zucchero semolato. 150 g di farina.
200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte.
10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero.
10 g di farina.
5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo.
125 g di latte.

PIZZICO

5 g di sale grosso.
4 g di sale fino.
3 g di zucchero.

PUGNETTO

30 g di riso.
30 g di zucchero.
25 g di farina.

Un tesoro



Quando trovi una Pink Lady®, non la lasci più.

Lavoro manuale e cura minuziosa durante tutto il ciclo di vita della mela sull'albero, raccolta a piena maturazione, controlli sulla qualità... I nostri produttori si impegnano in un lavoro certosino per assicurarti un piacere intenso e naturale.

Scopri i nostri
impegni sostenibili



Pink Lady®, cosa farà per te oggi?

GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

*Quanto ne sapete di gastronomia?
Mettetevi alla prova!*



1. QUALI SONO GLI INGREDIENTI PRINCIPALI PER PREPARARE LA PASTA ALLA NORMA?

- ☐ POMODORO, MELANZANE,
PECORINO ROMANO
- ☐ POMODORO, MELANZANE,
RICOTTA SALATA
- ☐ MELANZANE, BASILICO, PANCETTA

2. QUALI SONO GLI INGREDIENTI PRINCIPALI PER PREPARARE LA CARBONARA?

- ☐ UOVA, PANNA, PARMIGIANO REGGIANO
- ☐ UOVA, PANCETTA, RICOTTA SALATA
- ☐ UOVA, GUANCIALE, PECORINO ROMANO

3. QUALI SONO GLI INGREDIENTI PER PREPARARE LA GRICIA?

- ☐ PECORINO ROMANO,
PEPE NERO, GUANCIALE
- ☐ PECORINO SARDO,
MENTA, PANCETTA
- ☐ POMODORO, GUANCIALE,
PEPE NERO

1. POMODORO, MELANZANE, RICOTTA SALATA;
2. UOVA, GUANCIALE, PECORINO ROMANO;
3. PECORINO ROMANO, PEPE NERO, GUANCIALE.

LA CUCINA ITALIANA

N. 02 – Febbraio 2025 – Anno 96°

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)

Photo Editor
ELENA VILLA

Cucina di redazione
SARA FOSCHINI

Lacucinaitaliana.it

STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
FABIANA SALSÌ – fsalsi.ext@condenast.it

Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it

Styling
BEATRICE PRADA (consultant)

Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato

Per le ricette TINA AIGBOVO PINZI, GIOVANNI ALLARIO, PAOLO BUSSOLINO,
ILARIA CASTELLI, ANTONIO IACOVIELLO, DAVIDE LONGONI, ENRICO MARMO,
ISA MAZZOCCHI, JOËLLE NÉDERLANTS, GIACOMO PAVESI, WALTER PEDRAZZI,
CLAUDIO SADLER, THE LONGEVITY KITCHEN, SARA TIENI

Per i testi ADRIANO ALIMONTI, MAURIZIO BERTERA, MASSIMO GUALERZI,
SARA MAGRO, MASSIMO MONTANARI, DANILO POGGIO, DAVIDE RAMPOLLO,
STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR

Per le immagini GIACOMO BRETZEL, EUNICE BROVIDA, CHIARA CADEDDU,
SAMUELE CARPARELLI, ANGELIKA CUPIDO, CAMILLA GIACINTI,
RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, MARIA GIULIA PIERONI,
MARIKA SARZI SARTORI, VALENTINA SOMMARIVA, ANDREA STRACCINI,
AG. 123RF, AG. FOTO SCALA, AG. GETTY IMAGES, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Head of Legal Europe DANIELA PALETTI
Production Director EMEA ENRICO ROTONDI
People Director GIORGIO BERNINI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Video Italy IACOPO CARAVAGGI

Advertising sales

Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
Culture Brand & Category Lead LEOPOLDO MUZZI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Digital Media Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director & Fashion, Luxury, Beauty Key Clients Advisor
RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy, Wired) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director
BENEDETTA BATAZZI
Beauty & Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director
EMMELINE ELIANTONIO
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 Milano, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Bicenter Nona Strada 23 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.



**Il nostro
cioccolato è
artigianale:**

**lo facciamo davanti a te,
nei nostri punti vendita.**

50



Nuovi ogni giorno dal 1974

Scopri i nostri ipermercati su iper.it e seguici su





The kitchen that inspires
a higher standard™



FEBBRAIO 2025

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODORE



ANCORA UN PO' DI FESTA

TavolaRasa 2024, la cena di beneficenza in collaborazione con UNICEF Italia tenutasi a Milano il 15 dicembre per raccogliere fondi a supporto dei diritti di tutti i bambini e gli adolescenti nel mondo, ormai alla terza edizione, quest'anno è stata anche l'occasione per celebrare il 95esimo compleanno del nostro giornale, fondato proprio il 15 dicembre del 1929 in via Monte Napoleone. Una grande festa con tantissimi amici, primi fra tutti i tre chef che hanno firmato la cena nel Salone degli Affreschi dei Chiostrini di San Barnaba: Andrea Aprea, Alessandro Borghese e Viviana Varese. A condurre la serata un trio d'eccezione: Chiara Maci, volto televisivo, esperta di enogastronomia e scrittrice, Francesco Panella, imprenditore e personaggio televisivo, e il simpaticissimo attore comico Federico Basso. In sala, tra gli altri, Nico Acampora, Arturo Artom, Ruben Bondi, Tommaso Foglia, Ernst Knam, Fulvio Marino, Roberto Valbuzzi, Csaba dalla Zorza. Nel corso della serata sono stati conferiti anche i riconoscimenti ai finalisti della sfida *La Migliore Ricetta Italiana 2024*, un progetto che ha coinvolto tutti i nostri lettori e follower. La serata si è conclusa con l'esibizione grintosa di Alexia che con i suoi grandi successi e il nuovo singolo ha fatto ballare tutti. Insomma, una serata indimenticabile, da replicare al più presto. →

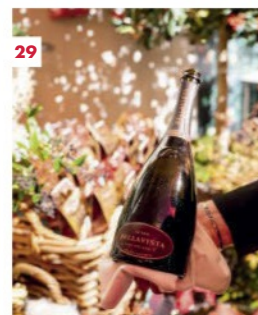


1. La cucina Formalia Outdoor di Scavolini, allestita nel Chiostro dei Pesci, protagonista dell'Emporio di La Cucina Italiana. 2. La torta di compleanno creata da Ernst Knam. 3. La cantante Alexia durante la sua esibizione. 4. Il comico Federico Basso mentre intrattiene gli ospiti con il quiz gastronomico. 5. Francesca Airoldi, chief business officer Condé Nast Italia. 6. La nostra redazione. Da sinistra: Rita Orlandi, Brendan Allthorpe, Marika Sarzi Sartori, Laura Forti, Monica Oggioni, Stefania Virone Vittor, la direttrice del giornale, Maddalena Fossati Dondero, Fabiana Salsi, Sara Foschini, Elena Villa, Sara Tieni, Angela Odone, Beatrice Prada, Francesca Marino, Maria Vittoria Dalla Cia. 7. Il panettone decorato da Diego Crosara, pastry chef di Marchesi 1824. 8. Un dettaglio della tavola con il tovagliolo Frette ricamato per l'occasione e il piattino celebrativo di Bitossi Home. 9. Csaba dalla Zorza. 10. Alessandro Borghese, Maddalena Fossati, Viviana Varese, Andrea Aprea. 11. Fulvio Marino con il pane di FuocoFarina, il suo forno con cucina, servito durante la cena. 12. L'antipasto di Andrea Aprea: Caprese... Dolce e salato. 13. Elisabetta della Croce, responsabile filantropia strategica ed engagement UNICEF Italia.





Il momento della consegna dei piatti creati dal designer da Gian Paolo Venier ai dieci finalisti di *La Migliore Ricetta Italiana 2024*. **14.** «Antispreco» ad Alessandro Cersosimo. Con lui Carlo Clerici, home & travel sales director, *La Cucina Italiana*, AD e *Condé Nast Traveller* lead. **15.** «Semplicità» a Gino Lombardo; al suo fianco Roberto Valbuzzi chef del ristorante Croto Valtellina a Malnate. **16.** «Rispetto come esaltazione della materia prima» a Ornella Da Luz. Gianluca Vigato, head of advertising & communication di Franke, le consegna il riconoscimento. **17.** «Creatività e Innovazione» a Riccardo Ermini. Con lui Carmen Moretti, vicepresidente holding Terra Moretti. **18.** «Inclusività come contaminazione di culture» a Gerhard Maneschg. A consegnare il piatto il cuoco romano Ruben Bondi. **19.** «Identità come riconoscibilità del carattere italiano del piatto» a Giovanna Savi. Con lei Valeria Ungaro, marketing manager Caffarel. **20.** «Cucina per tutti vegetariana, vegan, senza lattosio...» a Chiara Bellomo. Con lei sul palco Nico Acampora fondatore di PizzAut. **21.** «Consapevolezza come impatto del cibo sulla nostra salute e stile di vita» a Francesca Manzino. A fianco, Paola Massobrio CEO di Frigo2000. **22.** «Estetica del piatto» a Simone Zanoni, con lui Laura Senna, direttore retail Italia di Frette. **23.** «Sostenibilità» a Gilda Failla. A consegnare il piatto Carmine Forbuso, direttore marketing Consorzio Parmigiano Reggiano Dop. **24.** Tutti i finalisti insieme con Maddalena Fossati. **25.** Alessandra Repini con il marito Arturo Artom di Cenacolo Artom e Anna Scavuzzo, la vicesindaco di Milano. **26.** I gianduiotti Caffarel. **27.** Simone Ficarelli di Consorzio Parmigiano Reggiano Dop batte, con l'apposito martelletto, la forma marchiata con il logo del nostro giornale, appena prima di aprirla. **28.** I fusilli Al Bronzo Barilla. **29.** Una bottiglia di Alma Bellavista Franciacorta, servito al momento dell'aperitivo. **30.** La glacette Kaelo Kit Freestanding di Frigo2000.



Inquadrate
il QR code
per scoprire altri
contenuti sul nostro
sito e la mission di
unicef





STORIE GOURMET

C'EST L'AMOUR

Aprire una scatoletta di caviale (100% italiano) e degustatelo nel modo giusto con chi amate. Scoprirete com'è sexy...

Bisogna chiudere la mano a pugno e far scivolare un cucchiaino di caviale nell'incavo che si forma tra pollice e indice. Con il calore cutaneo il caviale raggiunge la temperatura perfetta per essere poi assunto direttamente con la bocca. È il modo migliore per degustarlo e apprezzarne il sapore morbido, fruttato che accarezza il palato con note di noce, spiegano alla Caviar Gaveri, che dalla fine degli anni Settanta alleva dieci tipi di storioni a San Bartolomeo di Breda, vicino a Venezia. Tutto viene eseguito in modo sostenibile, dalla cura dei pesci considerati specie a rischio alla salatura con il metodo russo malossol (poco sale), alla scelta manuale delle uova riposte poi una a una nelle scatolette. Per San Valentino anche in versione rosa e oro. caviargaveri.com

UN PENSIERO, DUE IDEE

L'amore è anche in un piatto di pasta. Che BluRhapsody propone stampata in 3D: un cuore e una scritta Love da preparare in diversi modi. Per la festa degli innamorati, la chef Bea Guzzi suggerisce di farli dolci. *Cupid Tatin* con i cuori farciti di mele e *Love Me Tender* con lamponi, panna e cioccolato fondente. Su blurhapsody.com si comprano i cuori e anche il libro *The Usual But Better. The Design of 3D printed pasta* dove si trovano anche le ricette complete.



A CIASCUNO IL SUO

Design anni Cinquanta, ma lame in acciaio inox tedesco contemporanee e specifiche. Nel nuovo ceppo portacoltelli di Smeg, molto elegante anche da tenere esposto in cucina con il suo corpo lucido e i dettagli in legno, ce n'è uno da chef, uno per la carne, uno per le verdure, uno da pane, un multiuso e un Santoku, anch'esso molto versatile: serve per tagliare e sminuzzare verdure, frutta e carne e per affettare il pesce. smeg.com



SULLE ALI DEL SENTIMENTO

Se siete degli inguaribili romantici (magari con la passione dell'ornitologia) e siete certi che l'amore si libra nell'aria leggero, come un frullare di ali, è questo il momento di scegliere e regalare una delle coppie di specialissimi innamorati proposte da Thun. Fenicotteri, upupe, ciuffolotti, cinciarelle, passerotti, non c'è che l'imbarazzo della scelta. Per confermare, ogni giorno, anche con una semplice tazza di caffè, che non bisogna mettere nessun limite all'amore.
thun.com

L'APPUNTAMENTO

ESPERIMENTI FILANTI

*La Fontina Dop protagonista inedita
dell'alta cucina milanese*

Dal 10 al 23 febbraio, dodici ristoranti prestigiosi di Milano, tra i quali Ratanà, Innocenti Evasioni, Il liberty, Daniele Canzian, ospitano la IV edizione di FontinaMi. Durante la rassegna, nata per far conoscere gli impieghi virtuosi della Fontina, ogni ristorante mette in carta un piatto preparato con una delle tre varietà della dop valdostana. Chi lo ordina riceve prima un amuse bouche originale con un assaggio di formaggio per apprezzarne la bontà anche in purezza. fontina-dop.it

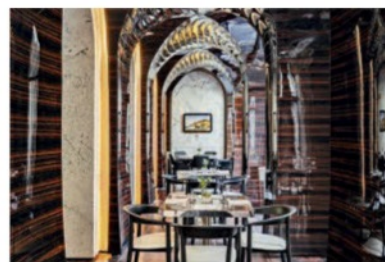


IL RISTORANTE



Diciamo che **Il Ristorante Alain Ducasse** (si chiama così) all'interno dell'hotel Romeo a Roma, in via di Ripetta 246, è, come direbbero i francesi, *formidable*! Secondo avamposto in Italia dello chef più stellato al mondo, dopo Napoli e poi arriverà anche Massa Lubrense, *Monsieur* oggi si presenta con un locale che è un omaggio alla bellezza delle forme grazie alla firma di Zaha Hadid.

Il ristorante Così come l'hotel, è frutto dell'immaginazione dell'archistar irachena scomparsa nel 2016 che ha però lasciato una sua incontrovertibile traccia. Marmo di Carrara, ebano, una cucina a vista a lisca di pesce per generare un flusso armonioso di chi vi lavora con lo chef Stéphane Petit e la sua brigata «corta» a interpretare e raccontare la cucina perlopiù italiana del maestro Ducasse. **Il menù** Zucca moscata, eremorange (una via di mezzo tra una limetta australiana e un'arancia dolce) e ricci (sopra), e ancora carpaccio di carciofi violetti e ostrica, puntarelle con colatura di alici e la crema di bufala, tagliolini e tortellini al tartufo bianco come piacciono a *Monsieur*. Nove portate a 280 euro. **Il giudizio** Quando la nostra cucina italiana viene magnificata. Non resta che dire *merci!* MADDALENA FOSSATI



STRANO,
MA BUONO!

Kiwi



Pepe di Timut



Ricotta vaccina



Lavorate la ricotta con sale e olio ottenendo un composto spumoso. Sbucciate i kiwi e tagliateli in fette spesse poco meno di 1 cm. Raccogliete la ricotta in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e distribuitene una noce sulle fette di kiwi. Pestate il pepe di Timut e distribuitelo sopra la ricotta: aggiungerà una nota freschissima di pompelmo rosa, frutto della passione e bergamotto.

IDENTITÀ GOLOSE 2025

LA STORIA E IL FUTURO

Il congresso di Milano festeggia il ventennale ma guarda più che mai alle nuove idee, insieme a La Cucina Italiana

Una delle poche cose che non cambia, nel ventennale di Identità Golose – il più importante congresso gastronomico nel nostro Paese – è la presenza di *La Cucina Italiana* con il suo spazio dove cuochi e addetti ai lavori si confronteranno sui grandi temi del cibo e della ristorazione. Perché l'edizione che si svolge dal 22 al 24 febbraio negli avveniristici spazi dell'Allianz MiCo-North Wing – sempre nella zona della vecchia Fiera milanese – porta molte novità, a partire appunto dalla sede della manifestazione. Oltre alla (giusta) celebrazione di un evento che ha cambiato la storia della nostra cucina, si guarderà avanti: il tema del congresso è *Identità Future: 20 anni di nuove idee in cucina* che verrà raccontato dai grandi nomi del movimento, a cominciare da Ferran Adrià sino ai grandi pizzaioli, passando per le firme della nostra cucina e illustri ospiti come Jeremy Chan e Andreas Caminada. Tre le nuove sezioni (il Salone vino e bollicine, la Bar Experience di Identità Cocktail e il Cluster Hôtellerie) e una speciale attenzione agli under 35 che possono accedere all'intero congresso a prezzi dimezzati. identitagolose.it MAURIZIO BERTERA



Cuoche e cuochi, nel nostro stand del 2024, con le copertine della loro data di nascita. Dall'alto a sinistra: Enrico Bartolini, Chiara Pavan, Carlo Cracco, Antonia Klugmann, Caterina Ceraudo, Paolo Griffa, Cristina Bowerman, Iginio Massari, Moreno Cedroni, Davide Oldani, Diego Crosara, Niko Romito.

GOLOSO CHI LEGGE



Chi non conserva nel cuore almeno una ricetta della propria nonna? Qui sono raccolte tutte quelle di un allegro gruppo di nonne bolognesi insieme ai loro racconti affettuosi. R. Corinaldesi e G. Roversi, Bologna a tavola con le nonne, Minerva, 15 euro.



Tutto comincia con Martini Cocktail a Roma. La domanda a cui cerca di rispondere l'autore è: quel leggero senso di stordimento può portare alle più alte espressioni di arte, poesia, filosofia? U. Cutoło, Ebbrezze, Jimenez, 15 euro.



Se siete alla ricerca dell'onda perfetta, ecco il libro per voi: 170 ricette (tradizionali e creative), i trucchi per la manutenzione, tutte le varietà di riso e tante altre informazioni su questo prezioso ingrediente. Riso e risotti, Slow Food Editore, 17,90 euro.

Nuova Planetaria Serie 6. Master in ogni impasto.

Tutti possono trasformarsi in veri professionisti della panificazione dolce e salata con la nuova **planetaria Serie 6**. Grazie ai **sensori intelligenti di precisione**, la planetaria riconosce quando l'impasto ha raggiunto la consistenza perfetta e si ferma automaticamente.

Con **1600 Watt** di potenza e una **ciotola capiente**, puoi preparare **fino a 2,5 kg di impasto** per pane o **200 biscotti** in una volta sola.



Scopri di più

DIRE, FARE, CENARE

14 febbraio, San Valentino:
suggerimenti senza tempo dalle
pagine del nostro archivio



Immagine tratta
dal numero
di marzo 1954.

Nel 1964, la rubrica *La Moda* a cura di Chino Bert si sofferma sull'eleganza femminile e suggerisce che «gli abiti eleganti per una cena importante devono essere sempre raffinati ma anche estremamente semplici; hanno bisogno di accessori mai visti e di una pettinatura molto bella ma non troppo elaborata». Più di 50 anni dopo, la nostra Maddalena Fossati dedica il numero di febbraio 2018 «alle coppie convenzionali, vere, presunte, di fatto, di tutti i generi e combinazioni», ma soprattutto «a chi piace mangiare con le mani o sedurre con un'idea gastronomica luminosa, e certo a chi adora la cucina voluttuosa», mentre la pungente Fiammetta Fadda scrive di «come celebrare con stile l'appuntamento più kitsch dell'anno». A tavola, consiglia di evitare menù di dieci portate che «sono di durata estenuante e di digestione laboriosa, il che contrasta con l'auspicato finale della serata», e soprattutto di «evitare aglio, cipolla, erba cipollina, sia crudi sia in salse e intingoli. Appesantiscono l'alito e, come spiega il medico, i loro oli essenziali hanno bisogno di 48 ore per essere smaltiti dal circolo sanguigno». Il suggerimento principale è di evitare gli ingredienti troppo allusivi o troppo particolari: «No alle ostriche se si è ancora in fase iniziale di corteggiamento; no alle lumache e al fritto di cervella se non si è tra gourmet sperimentati». «Mandare fiori senza bigliettino aggiunge un velo di mistero»: forse la lezione più originale di questi tempi così esibizionisti. ■



Idôle Power nasce
dall'incontro seducente
di rosa e sandalo,
Lancôme. lancome.it



Night Lifting Cream
di **Red Saffron
Milano** con anche
zafferano e tartufo
bianco d'Alba.
redsaffronmilano.com



Spatole «Fun»
in silicone distribuite
da **Schoenhuber**.
schoenhuber.com

Anello in oro
18 kt con pavé
di diamanti,
Fope. fope.com



Red Velvet e Black
Lacquer, la doppia
candela di **Armani/
Casa**. armani.com



Doubling, camicia
a righe di **Sebago**
in cotone Oxford
e button down.
sebago.com



Glass of music,
crea l'umore giusto
dei bicchieri da vino,
Donkey. donkey-
products.com



Classic derby da uomo in pelle spazzolata,
Dsquared². dsquared2.com



Mini cocotte **Staub**
in ceramica perfetta
per mini porzioni.
zwilling.it



Bracciale
linea Cupido
in oro giallo
e diamanti,
Cristallo.
cristallo.com



Godersi il cibo,
terzo volume della
collana di **Bora**
dedicata a piatti
e preparazioni.
bora.com



Orecchini
in oro rosa
con tormaline
rosa e diamanti,
Giorgio Visconti.
giorgiovisconti.it



Bowl in porcellana
collezione Bloom
Scarlet, **Rosenthal**.
rosenthal.it



Moccassino con macro-
fiocco per una notte
coi fiocchi, **Parfois**.
parfois.com



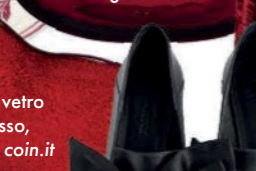
Paradise Moisture
Veil Lip Glaze
di **Dear Dahlia**.
Per baci in 3D.
deardahlia.com



Curly
bag in pelle
intrecciata
e manico catena
in resina, **Bimor**.
bimoritaly.com



Brocca da vino
in vetro di murano,
Dolce&Gabbana Casa.
dolcegabbana.com



Piattino in vetro
cuore rosso,
Coincasa. coin.it



Curly
bag in pelle
intrecciata
e manico catena
in resina, **Bimor**.
bimoritaly.com

Godersi il cibo,
terzo volume della
collana di **Bora**
dedicata a piatti
e preparazioni.
bora.com

Orecchini
in oro rosa
con tormaline
rosa e diamanti,
Giorgio Visconti.
giorgiovisconti.it

Bowl in porcellana
collezione Bloom
Scarlet, **Rosenthal**.
rosenthal.it

Bracciale
linea Cupido
in oro giallo
e diamanti,
Cristallo.
cristallo.com

Glass of music,
crea l'umore giusto
dei bicchieri da vino,
Donkey. donkey-
products.com

Classic derby da uomo in pelle spazzolata,
Dsquared². dsquared2.com

vip.coop



IL PARADISO delle mele



Una seduzione dorata, elegante nella forma e dolce sul palato.
Golden Delicious: la Regina della Val Venosta.

COMPRA LE
NOSTRE MELE
ONLINE



LIBISTA E LE ALTRE

*Un catalogo cinquecentesco
di invenzioni gastronomiche
ci racconta di gentiluomini golosi
e di anonime contadine
(a cui si attribuiscono nomi
di fantasia) che danno
vita ai piatti della tradizione*

DI **MASSIMO MONTANARI**

Libista non esiste. È un personaggio creato nel 1548 dal milanese Ortensio Lando, in un buffo esercizio letterario intitolato *Catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano e bevono*: raccolta scherzosa di citazioni classiche e di spassose fantasie che pretenderebbero di determinare chi nel corso dei secoli «inventò» questo o quel piatto, questo o quell'accostamento, questo o quel modo di mangiare o bere. Al di là del divertimento erudito, è un testo che si presta a varie riflessioni. Per esempio mi ha colpito l'alternanza dei verbi utilizzati per raccontare questi improbabili «primati». Nelle elucubrazioni di Lando, il primo che avrebbe mangiato o gustato qualcosa è preferibilmente un uomo: così, per esempio, ci racconta che «Tiro da Forlimpopoli fu il primo che mangiasse l'oca marina». Quando entrano in scena le donne i verbi cambiano e impariamo chi per prima avrebbe cucinato, fatto, preparato qualcosa: «Ippodamia Rauraca fu la prima che cuocesse il pesce or nel vino or nell'aceto».

Arriviamo così a Libista, che, a differenza di tanti personaggi compresi in questo repertorio, non è una gentildonna di famiglia aristocratica bensì una donna del popolo: «Contadina lombarda da Cernusco, fu l'inventrice di far raffioli avviluppati nella pasta». Avrebbe cioè inventato i tortelli, avvolgendo nella pasta i «ravioli», che qui non sono sinonimi di tortelli bensì il loro ripieno, la polpettina ricoperta di pasta. Questa ovviamente è una fantasia di Ortensio Lando, ma anche una fantasia può insegnarci qualcosa: nella fattispecie, che i tortelli – ma più in generale la pasta, come vedremo subito – sono percepiti come invenzioni del genio popolare; e che si



Contadina nel bosco, Giovanni Fattori, 1861, olio su tela.

tratta di un'invenzione non antica ma recente, per la quale non si ritiene di dover chiamare in causa illustri notabili, ma una donna di campagna che «avvicina» il personaggio all'autore, lui stesso lombardo.

In effetti è solo nel Medioevo che la pasta diventa protagonista della cucina italiana, e il testo di Lando è un esempio di come la cosa fosse avvertita poco tempo dopo, nel XVI secolo: una novità (destinata a larga fortuna) entrata nel patrimonio collettivo dopo essere stata elaborata nell'universo popolare e femminile. Altre inventrici, sempre donne,

sono evocate da Lando per particolari declinazioni di torte e tortelli: «Marina da Offlaga fu l'inventrice de' fiadoni» (torte di formaggio); «Melibea da Manerbio fu l'inventrice de' casoncelli» (ancora tortelli). C'è poi «Meluzza Comasca», inventrice «di mangiar lasagne, maccheroni con l'aglio, spezie e cacio» nonché «di mangiar formentini, lasagnuole, pizzoccheri» eccetera.

Ogni tradizione nasce da un'invenzione, e quando si tratta di piatti popolari è impossibile dare un nome e un cognome al benemerito o alla benemerita di turno. Ortensio Lando, da bravo maschilista, ne ha fatto il suo gioco, arrendendosi a un'idea tanto ovvia quanto disconosciuta: nelle cucine di casa, l'invenzione è donna. ■



Massimo Montanari è professore emerito dell'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico che ha redatto il dossier di candidatura della cucina italiana all'Unesco.

ARREX
LE_CUCINE

Nella bellezza dello spazio cresce la
qualità del tempo. Etica ed estetica



AD Pirella Göttsche Lowy

arrex.it





INIZIAMO IMPASTANDO LA FARINA CON UN POCO DI SALE E 1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO, 50G DI BURRO MORBIDO A PEZZETTI, L'UOVO E UN GOCCIO DI ACQUA TIEPIDA.

DOPO AVER OTTENUTO UN BEL PANETTO, LO LASCIAMO RIPOSARE PER ALMENO MEZZ'ORA AL TIEPIDO.



NELL'ATTESA, SBUCCIAMO E AFFETTIAMO LE MELE, SCIogliamo 50G DI BURRO E FRIGGIAMO IL PANGRATTATO. AMMOLLIAMO L'UVETTA IN ACQUA.

STENDIAMO IL PANETTO SU UN CANOVACCIO E POI TIRIAMO LA PASTA FINCHÉ NON È QUASI TRASPARENTE!



DISTRIBUIAMO SULLA SFOGLIA IL PANGRATTATO FRITTO, LE FETTINE DI MELE, L'UVETTA SGOCCIOLATA, I PINOLI, LA SCORZA GRATTOGIATA DI UN LIMONE, LO ZUCCHERO, UNA SPOLVERIZZATA DI CANNELLA E QUALCHE FIOCCETTO DI BURRO. POI, RAPIEGHIAMO I BORDI DELLA PASTA SUL RIPIENO.



ARROTOLIAMO IL TUTTO USANDO IL CANOVACCIO, METTIAMO SU UNA PLACCA IMBURRATA E INFARINATA E SPENNELLIAMO CON IL TUORLO SBATTUTO...



DOPO AVERLO INFORMATO A 190°C PER 1 ORA CIRCA, POSSIAMO SERVIRE IL LEGGENDARIO **STRUDEL DI MELE** TIEPIDO O FREDDO, SPOLVERIZZATO CON ZUCCHERO A VELO!

Per avvicinare i più giovani alla cucina, abbiamo invitato gli allievi della Scuola del Fumetto di Milano a creare una storia su un piatto della tradizione. Attiva dal 1979, primo istituto del genere in Italia, questa scuola forma artisti nel campo del Fumetto, dell'Illustrazione, dell'Animazione Manga e della Digital Art. scuoladelfumetto.com



Samuele Carparelli

«Nato nel 2001, cresciuto tra cartoni animati e fumetti, coltivo la passione per il disegno e la narrazione fin dall'infanzia, da sempre attratto da film, libri, videogiochi e, naturalmente, fumetti. Grazie alla Scuola, sono riuscito non solo ad affinare la mia tecnica, ma ho scoperto il panorama franco-belga, ora mia principale fonte di ispirazione».

UNO SPRITZ FUORI DAGLI SCHEMI

La ventata di freschezza data dalle note citriche di limone e pompelmo rosa si sposa con l'irresistibile consistenza vellutata e spumosa

DI ANGELA ODONE

Fluffy Spritz

90 ml succo di pompelmo rosa
45 ml prosecco

30 ml Aperol o Campari
30 ml gin – 10 ml albume

pastorizzato (in alternativa potete usare l'acqua faba, l'acqua di governo dei ceci)

10 ml sciroppo di zucchero
7,5 ml succo di limone
ghiaccio – pompelmo rosa

Raccogliete in uno shaker senza ghiaccio tutti gli ingredienti tranne il prosecco e shakerate per una decina di secondi, così da emulsionare bene l'albume con il resto. Aggiungete almeno 5-6 cubetti di ghiaccio e shakerate nuovamente per 10-12 secondi. Filtrate il Fluffy Spritz in un bicchiere alto riempito di ghiaccio. Guarnite con una fetta di pompelmo. Scegliete in base al vostro gusto se usare l'Aperol per un cocktail più dolce, o il Bitter Campari per un drink più spostato verso l'amaro.



GIOVANNI ALLARIO

Bar manager del cocktail bar che fa parte del poliedrico e premiato locale Moebius Milano. Nasce in Venezuela, cresce a Genova, studia Disegno industriale, si trasferisce a Parigi e inizia la sua carriera nel mondo dell'ospitalità presso Danico e Le Syndicat. Dal rientro in Italia nel 2022 collabora con Moebius.

PROFUMO DI SOLE

È quello degli agrumi che si coltivano da oltre quattro secoli lungo la Costa dei Trabocchi. E si ritrovano nel brandy all'arancia e tra gli aromi delle pinelle alla cannella

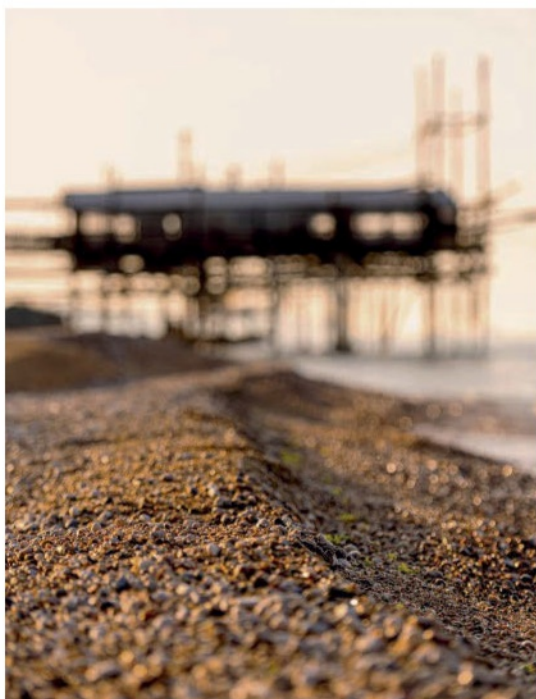
DI DAVIDE RAMPELLO

A Pescara, vai al numero 46 di corso Manthoné. Prima di entrare nella confortevole Taverna 58, girati.

Di fronte a te, al civico 37, è nato Ennio Flaiano. Se non l'hai ancora fatto, leggi il Diario degli errori e il Diario notturno: saranno buoni compagni per i nostri viaggi. Ora entra pure: nel menù consiglio la Fracchiata di legumi e la Frittatina sublime. Ma il patron Gabriele Di Leandro ha molte altre deliziose proposte. Irrinunciabili i dolci, da accompagnare con un bicchiere di Aurum*, il liquore pescarese creato all'inizio del Novecento da Amedeo Pomilio: brandy con infusione di arancio. Gualtiero Marchesi lo riteneva superiore al Cointreau e Grand Marnier. Ti chiederai come mai un liquore d'arancio a Pescara. Lungo la Costa dei Trabocchi, all'inizio del 1600 si formò una comunità di esuli di cultura ebraica provenienti dalla Penisola iberica, che iniziò a coltivare agrumi e soprattutto arance. I «giardinieri», così si chiamano ancora oggi i coltivatori, esportavano queste eccellenze in tutta Europa. Arance profumate a polpa gialla, le bionde di San Vito, dolci e amare. Il cetrangolo dai rami spinosi è ancora ricercato per aromatizzare, con la sua buccia ricca di oli profumati, insaccati e soprattutto le salsicce di fegato.

Da Pescara, dirigi a Chieti, passa Bucchianico, Casanditella, arriva a Guardia Grele. Qui, la famiglia Tinari, guidata da papà Giuseppe e mamma Angela, è innamorata della città e della qualità dei prodotti dei loro territori, a Villa Maiella ti faranno assaporare testimonianze della cultura abruzzese tradotte nelle ricette di Arcangelo Tinari. Hanno iniziato i nonni Ginetta e Arcangelo alla fine degli anni Sessanta. Qui il racconto della vita contadina e pastorale d'Abruzzo è testimoniata dal variare delle proposte del menù e dall'amore che oggi Pascal Tinari e i suoi mettono nella loro fattoria, coltivando cereali e ortaggi e allevando in stato semi brado i maiali neri d'Abruzzo.

Prendi ora la statale 263, scendi verso sud. Il massiccio bonario della Maiella alla tua destra ti indicherà silente la direzione: Fara San Martino, Lama, Palena, Pescocostanzo. Ti stupirai nel vedere una magnifica città rinascimentale-barocca lastricata e costruita con pietra chiara a 1.395 metri:



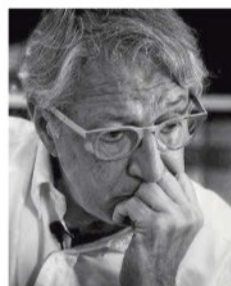
Uno dei tipici trabocchi abruzzesi, le macchine per la pesca che danno il nome alla costa attorno a Chieti.

portali lavorati, scalinate, vignali fioriti, chiese, palazzi. La luce tersa dell'alta quota fa risplendere di inedita luminosità le architetture. Sali con allegrezza la scalinata ed entra nella basilica di Santa Maria del Colle. La navata sinistra accoglie il «cappellone del sacramento» protetto da un fantasioso cancello di ferro battuto, opera di Sante di Rocco. Il valesiano Tanzio da Varallo nel 1614 dipinse invece la bellissima *Madonna di Costantinopoli*. Non perderti questa rarità.

Sull'altipiano tra Pescocostanzo e il piano Aremogna si coltiva uno dei grani più profumati e rari: la solina. La sua farina è l'ideale per i biscotti. Francesco Donatelli nel suo biscottificio al 170 di viale Appennini, ti offrirà le sue pinelle alla cannella. Non dimenticare di comperare il pane fatto con la solina, un vero lusso.

Non puoi lasciare Pescocostanzo senza passare per via Ricciardelli 23, dalla sua piccolissima pasticceria Cake On di Genny Varallo. Le ferratelle alla cannella sono aromatizzate con buccia d'arancia e limone e le sue scarselle di pasta di frolla ripiene di tre formaggi abruzzesi sono illuminate dai canditi e dalle bucce rinfrescanti di limone e arancia. Ti è chiaro ormai che in questo itinerario ci siamo fatti guidare dal profumo solare che i «giardinieri» della Costa dei Trabocchi donano a questa affascinante regione di poche parole. Mettiti in viaggio... ■

* Il nome fu suggerito a Pomilio dall'amico Gabriele D'Annunzio ed è giocato sull'assonanza della parola latina *aurum* (oro) e *aurantium* (arancio). Il Pomilio fece progettare la fabbrica nel 1925 dall'architetto Giovanni Michelucci che, sul finire degli anni Trenta, progettò anche la meravigliosa stazione di Firenze Santa Maria Novella.



Davide Rampello è professore universitario, consulente culturale e gestionale per istituzioni nazionali e internazionali, direttore artistico e curatore. Past President della Triennale di Milano (2003-2012), ideatore e curatore del Padiglione Zero di Expo Milano 2015, direttore artistico del Padiglione italiano a Expo 2020 Dubai, dal 2017 è direttore creativo della R&P.

Non c'è filo d'erba senza una storia da dire / Né cuore che non abbia il suo proprio romanzo.

HENRI-FRÉDÉRIC AMIEL, FRAMMENTI DI UN DIARIO INTIMO

IL SAPORE DELL'AMORE

Oltre ai piatti di festa come quello che vi proponiamo in queste pagine, nonna Anna prepara sughi di tutti i tipi, conserve e marmellate, per avere bontà sempre pronte per figli e nipoti

DI LAURA FORTI, FOTO GIACOMO BRETZEL

Siamo un po' in anticipo sull'orario dell'appuntamento: telefono alla signora Anna Nevola per chiederle se possiamo entrare, se è pronta, altrimenti – le dico – andiamo a bere un caffè e torniamo all'orario stabilito: «Ma figuratevi! Avanti! Ma ci mancherebbe!». Ci dà istruzioni per parcheggiare e raggiungere il suo ingresso. Il tempo di organizzare il nostro materiale, percorrere il viale nel giardino della casa e suonare il campanello, e la signora Anna era pronta ad accoglierci: il caffè ce lo aveva preparato lei, insieme con una torta di pere, sistemata al centro di una tavola apparecchiata.

Entriamo nella sua bella casa, piena di opere d'arte, collezionate in una vita di viaggi, e ci sentiamo subito accolti come amici: di più, come famigliari. Giacomo, il nostro fotografo, comincia a chiacchierare con Anna dei quadri che ha notato alle pareti, come se si conoscessero da sempre, mentre io le chiedo come sta, con questo tempo un po' bizzarro, come faccio con mia mamma. Anna, elegantissima, è emozionata: ha preparato tutto nei minimi dettagli, pensando addirittura a qualche fornitura di scorta, nel caso fosse necessario qualche scatto in più, per la preparazione: è proprio questo l'aspetto più bello del mio lavoro, conoscere le persone, condividere il loro entusiasmo, scoprire in che modo, attraverso la cucina, dimostrano l'amore per la famiglia, l'accudimento e la cura. Con Anna abbiamo concordato di presentare una ricetta di festa: un pollo che lei prepara sempre in ogni occasione in cui bisogna celebrare a tavola. Un piatto che per i suoi figli, i cognati e i suoi numerosi nipoti è ormai diventato un simbolo e non può mancare. E Anna, 90 anni, li accontenta ancora, sempre.

Nata a Bergamo e trasferitasi a Saronno, ha lavorato per una vita intera nella sua agenzia di distribuzione, prima con il marito e poi da sola, con ostinazione e perseveranza, per garantire gli studi ai suoi figli, Mara (che è qui con noi) e Marcello. Tanto che nel 2017 è stata insignita dell'onorificenza di «Cavaliere al merito della Repubblica italiana». Ancora oggi Anna supervisiona l'andamento dell'azienda, ora gestita dai figli e convertita in azienda di logistica. Ma soprattutto segue con orgoglio i suoi cinque nipoti Marianna, ingegnere matematico, che lavora alla Bce, Margherita, osteopata (anche lei qui con noi oggi), Marco (che lavora in azienda), Marta, ingegnere nautico, Anna Margarete, studentessa. È per loro che Anna prepara sughi di tutti i tipi, di guancia, di ossobuco, di pomodoro, di stinco, che poi mette in vaso per rifornire una dispensa di alto livello, pronta per ogni emergenza. La sua

passione per la cucina nasce dalle ricette bergamasche imparate dalla mamma (le ha inserite nel libro di cucina che ha scritto). E poi da tutto il bagaglio di esperienze, appunti, assaggi, scoperte che Anna ha fatto durante i suoi viaggi, dai quali ha riportato ampiezza di vedute e curiosità.

Quali sono i principi su cui fonda le sue scelte ai fornelli? Innanzitutto l'attenzione alla qualità degli ingredienti che acquista, poi la pazienza nelle cotture. Il suo piatto preferito? Va sul classico Anna: «I ravioli fatti da me, con il ripieno di carne e un buon brodo». Abbiamo finito, dobbiamo salutarci: «Che peccato che andiate via, si stava così bene insieme!», commenta Anna. Ed è vero, ci salutiamo con l'affetto che a volte nasce immediato anche tra persone che non si sono mai viste: miracoli della cucina! ■

SI FA COSÌ

Pollo all'ananas

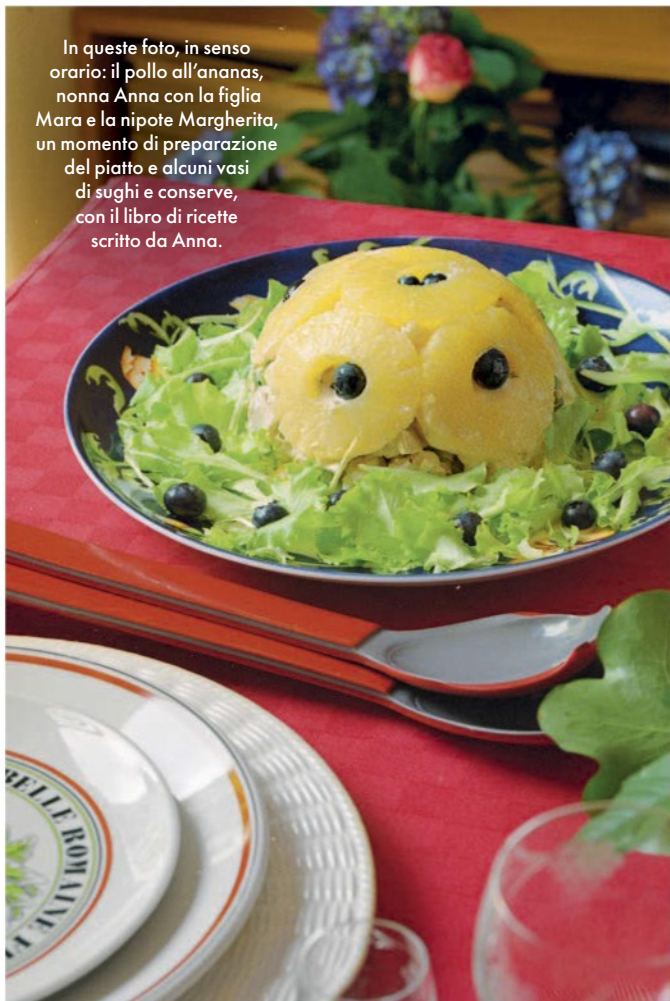
**IMPEGNO FACILE - TEMPO 50 MINUTI
PIÙ 12 ORE DI RIPOSO
PER 6 PERSONE**

**3 mezzi petti di pollo – 1 scatola di ananas al naturale
alloro – sedano – carota – cipolla – uva passa
mandorle – insalata verde – maionese – mirtilli
sale – pepe**

Lessate i petti di pollo in acqua bollente con una foglia di alloro, mezza carota a pezzi, mezza cipolla, un pezzetto di sedano e 3 grani di pepe per circa 15-20 minuti. Scolateli e lasciateli raffreddare, poi tagliateli a pezzetti. Fate ammorbidire 2 cucchiaini di uvetta in poca acqua. Mescolate il pollo in una ciotola con l'uvetta scolata, 2 cucchiaini di mandorle tritate, una manciata di insalata, 3-4 fette di ananas sgocciolate e tagliate a pezzetti. Condite tutto con abbondante maionese e un pizzico di sale. Foderate uno stampo da zuccotto con la pellicola, lasciandola uscire dai bordi, quindi disponete sul fondo e su tutte le pareti le fette di ananas intere. Versate l'insalata di pollo nello stampo e pressatela bene, fino a riempirlo. Chiudete la pellicola sulla superficie e mettete in frigorifero a consolidare per una notte.

Al momento del servizio, rovesciate lo stampo e sfornate il pollo. Guarnitelo intorno con insalatina e qualche mirtillo.

In queste foto, in senso orario: il pollo all'ananas, nonna Anna con la figlia Mara e la nipote Margherita, un momento di preparazione del piatto e alcuni vasi di sughi e conserve, con il libro di ricette scritto da Anna.



LE GELATINE DI FRUTTA

Morbide e irresistibili, basta davvero poco per creare e gustare queste piccole dolcezze. Ecco le ricette e i segreti, passo passo

RICETTA E TESTI **SARA TIENI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**



IMPEGNO FACILE
TEMPO 15 MINUTI
PIÙ 2 ORE DI RIPOSO
PER 24 CAMELLE

250 g zucchero semolato
70 g spremuta di arancia
70 g succo di melagrana
16 g gelatina alimentare in fogli
1 limone

Ammollate la gelatina in acqua fredda per 4-5 minuti.

Versate nel frattempo la spremuta di arancia, filtrata, in un pentolino con 100 g di zucchero.

Versate in un altro pentolino il succo filtrato di melagrana e altri 100 g di zucchero.

Portate a ebollizione entrambi i liquidi, quindi spegnete.

Scolate e strizzate la colla di pesce e distribuitela nei due pentolini.

Amalgamate separatamente i composti con una frusta e versate in appositi stampini in silicone. Fate riposare in frigo per almeno 2 ore.

Sformate e passate le gelatine nello zucchero rimanente.



PICCOLI SEGRETI

Potete realizzare le gelatine di frutta anche con agar-agar, un addensante di origine vegetale.

Per accorciare i tempi di raffreddamento, lasciate riposare le vostre gelatine per 40 minuti in freezer.

Per aggiungere una nota inaspettata, aromatizzatele anche con un mix di zucchero, piccoli frammenti di pepe rosa e cristalli di sale Maldon.

Scoprite altre idee
[su lacucinaitaliana.it](http://su.lacucinaitaliana.it)

COSA METTO IN CANTINA?

I suggerimenti di Marius Dumitru del ristorante Ma.Ri.Na. di Olgiate Olona, appena eletto Miglior Sommelier della Lombardia A CURA DI VALENTINA VERCELLI

Nato in Romania, nel 1988 a Timișoara, si è trasferito all'età di 7 anni in Piemonte. Dopo una gavetta in piccoli ristoranti di provincia e in giro per l'Italia, ha lavorato al milanese Il liberty di Andrea Provenzani e al Bianca Relais sul lago di Annone, prima di approdare al Ma.Ri.Na. di Olgiate Olona, storico indirizzo gourmet in provincia di Varese. Incoronato quest'anno Miglior Sommelier della Lombardia, è anche sakè sommelier.

1. Per iniziare bene Come aperitivo o insieme alle portate più leggere, si può scegliere la Malvasia istriana di San Lurins, un rifermentato in bottiglia non aromatico (come sono altre varietà di Malvasia), di grande eleganza, finezza e complessità. Il gusto è sapido, con una bellissima acidità rinfrescante, indicata per cominciare la cena. Si serve a 10 °C. 22 euro, sanlurins.com

2. Cena a due Il vino è il compagno perfetto di una cena romantica, ma non bisogna sbagliare bottiglia. Per andare sul sicuro, consiglio il Lugana Vigne di Catullo 2020 di Tenuta Rovaglia, che coniuga profondità e piacevolezza e mette sempre tutti d'accordo. 19 euro, tenutarovaglia.it

3. La bottiglia da portare Quale vino scegliere se siamo invitati a cena e il padrone di casa è un esperto? Andate sul sicuro con il Barolo V. Lazzairasco 2020 di Guido Porro. Fruttato, floreale, speziato ed equilibrato, è un vino che gli amici non dimenticheranno. 40 euro, guidoporro.com



4. Per la domenica Un mio grande amico dice che la domenica è un giorno che va onorato e lo si può fare anche con un buon vino, come il Terra di Lavoro 2021 di Galardi, sapiente assemblaggio di aglianico e piediroso; ogni volta che lo assaggio, mi emoziona per il grande equilibrio gustativo e la setosità sul palato. 60 euro, galardi.net

5. Scoperte da condividere Ci sono quei vini che siamo sempre felici di sfoggiare, come trofei scoperti da noi per primi. Quello che desidero condividere con voi è il Canavese Nebbiolo Maura Nen 2021 di Luca Leggero, prodotto sulle colline di Villareggia; ha profumi di viola, rosa, prugna e ciliegie e un equilibrio gustativo perfetto. 30 euro, lucaleggero.it

6. Quel che non può mancare Ci sono vini che devono far parte necessariamente della cantina di ogni appassionato: nella

mia non manca l'Es di Gianfranco Fino, un Primitivo di Manduria voluttuoso che sfoggia un caleidoscopio di profumi: dalla frutta in confettura al gelso, dalla vaniglia ai tocchi delicati di erbe aromatiche. La sua costanza negli anni lo ha reso un simbolo dell'enologia pugliese. 56 euro, gianfrancofino.it

7. Qualità al giusto prezzo Non è semplice trovare un buon rapporto tra la qualità e il prezzo, soprattutto nelle denominazioni più blasonate d'Italia. Ma costituisce una bella eccezione il Bolgheri Peàn 2021 di Batzella, un rosso piacevole a base di cabernet sauvignon e franc. Fresco ed esuberante, complesso ed elegante, trova con la carne alla griglia il giusto abbinamento per fare risaltare tutte le sue caratteristiche. 20 euro, batzella.com

8. Certezza quotidiana Ci sono momenti in cui non abbiamo voglia che il vino sia il protagonista della cena e ne scegliamo uno che si abbin bene a tutto pasto. Per questi momenti consiglio il Sassirossi 2022 di Masut da Rive, mix di merlot e cabernet mai invadente e capace di esaltare tanti piatti della cucina italiana. 18 euro, masutdarive.com

9. Qualcosa di diverso Quando si è indecisi tra un bianco e un rosso, si può scegliere un orange wine, ovvero un vino realizzato con uve a bacca bianca ma vinificato come se fosse rosso, ovvero mettendo il mosto a macerare con le bucce. Tra i miei preferiti c'è l'Albana 8000 2022 di Jacopo Giovannini: venduto solo in magnum, va bene con la carne e con il pesce e accontenta sempre tutti. 45 euro, vinigiovannini.it ■



DOLCI O SALATE?

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTI VALENTINA VERCELLI

FOTO CHIARA CADEDDU
STYLING BEATRICE PRADA

MORBIDE

**TORTA DI CRESPELLE
ALLO ZAFFERANO CON RICOTTA
ALL'ARANCIA**

TENTAZIONI

*Piegate, arrotolate e perfino in forma di scenografiche torte.
Scoprite come servire le crespelle in quattro ricette irresistibili*

I piatti nelle due
pagine **Rosenthal**,
forchetta **Sambonet**.

**CRESPELLE AL RAGÙ
DI ANATRA**



**TORTA DI CREPPELLE
ALLA CURCUMA
CON FORMAGGI E VERZA**



WALTER PEDRAZZI

Cuoco, docente, profondo conoscitore delle tecniche di cucina, ricercatore e divulgatore, collabora con *La Cucina Italiana* da oltre trent'anni, abbinando alle ricette tradizionali sperimentazioni e nuovi accostamenti di ingredienti.

Grazie anche alla sua lunga esperienza, ha saputo interpretare le crespelle in modo originale, anche «in verticale». Un trucco per crespelle perfette? Il burro fuso nell'impasto.

TORTA DI CREPPELLE ALLO ZAFFERANO CON RICOTTA ALL'ARANCIA

Impegno Medio

Tempo 2 ore e 15 minuti
più 2 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER IL RIPIENO

- 750 g ricotta
- 180 g zucchero semolato
- 75 g burro
- 30 g farina di riso
- 3 albumi
- 1 baccello di vaniglia

PER LE CREPPELLE E PER COMPLETARE

- 500 g latte
- 250 g farina 00
- 40 g burro
- 4 uova
- 3 tuorli – 1 arancia
- 1 bustina zafferano
- 1 mandarino

pistacchi – miele di acacia
zucchero a velo
sale

PER IL RIPIENO

Amalgamate in una planetaria con frusta la ricotta con lo zucchero, gli albumi e i semi del baccello di vaniglia, lavorando il composto per qualche minuto; fondete il burro e unitelo in planetaria con la farina di riso, continuando a lavorare il composto, finché non sarà soffice e spumoso.

PER LE CREPPELLE

Cominciate ad amalgamare le uova e i tuorli con la farina, quindi incorporate circa $\frac{2}{3}$ del latte, poco per volta, mescolando con una frusta a mano, dal centro verso l'esterno.

Mescolate lo zafferano in 2-3 cucchiaini di latte e intiepiditelo al microonde.

Unite al composto delle crespelle un pizzico di sale e il latte

con lo zafferano e mescolate ancora, finché il composto non sarà liscio e omogeneo, quindi versate il latte rimasto, profumate con la scorza grattugiata finemente dell'arancia e mescolate ancora. Coprite con una pellicola e lasciate riposare il composto per almeno 2 ore in frigorifero. Toglietelo dal frigo, fondete il burro e unitelo al composto.

Scaldare una padella antiaderente (Ø 24 cm). Distribuite un mestolo di composto, in modo che ricopra uniformemente il fondo della padella e fate cuocere finché i bordi non cominceranno a staccarsi; voltate la crespella e cuocetela ancora per circa 30 secondi.

Procedete così, con il composto restante; dovreste ottenere circa 12 crespelle abbastanza spesse.

Disponete una prima crespella sul piano di lavoro e distribuitevi su tutta la superficie una generosa

→

Nelle due pagine
posate **Sambonet**.



FAGOTTINI CROCCANTI

cucchiata di ricotta, lasciando un bordo di circa 2 cm, quindi piegate la crespella a metà. Ripetete l'operazione con le altre crespelle.

Fate una fila di 5 crespelle, sovrapponendole leggermente, quindi spalmate la fila con un velo di farcia e arrotolatela, delicatamente, su se stessa, ottenendo un cilindro.

Distribuite il resto della farcia su un lato delle crespelle rimaste e avvolgetele intorno al cilindro: dovrete ottenere la forma di un fiore.

Rivestite il fondo di una tortiera ad anello mobile (ø 18 cm; h 9 cm) con un foglio di carta da forno e pennellate il bordo con del burro fuso.

Trasferite il cilindro a forma di fiore sul fondo della tortiera, compattate bene e inserite l'anello.

Infornate a 160 °C per 10-15 minuti, quindi coprite la superficie con un foglio di carta da forno inumidito e proseguite la cottura per altri 35-40 minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare per almeno 30 minuti.

PER COMPLETARE

Decorate la torta di crespelle con gli spicchi di mandarino a pezzetti, una manciata di pistacchi, in parte spezzettati, un filo di miele e poco zucchero a velo.

CRESPELLE AL RAGÙ DI ANATRA

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 10 minuti
più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE CRESPELLE

300 g latte
150 g farina 00
25 g burro fuso
3 uova
sale

PER IL RIPIENO E IL CONTORNO

200 g petto d'anatra
300 g porro
50 g cioccolato fondente
2 scalogni
½ carota
½ sedano
aglio
prezzemolo
Parmigiano Reggiano
Dop grattugiato
timo – burro
farina 00
vino bianco secco
latte

olio di semi
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LE CRESPELLE

Cominciate ad amalgamare le uova con la farina, quindi aggiungete circa ⅔ di latte, un poco alla volta, mescolando con una frusta a mano, dal centro verso l'esterno.

Unite al composto delle crespelle un pizzico di sale e mescolatelo ancora, finché non sarà liscio e omogeneo, quindi incorporate il latte rimasto. Coprite con una pellicola e lasciate riposare il composto per almeno 2 ore in frigorifero.

Toglietelo dal frigo, fondete il burro e unitelo al composto

Scaldare una padella antiaderente di 24 cm di diametro. Distribuite un mestolo di composto, in modo che ricopra uniformemente il fondo della padella e fate cuocere finché i bordi non cominceranno a staccarsi dalla padella; voltate la crespella e cuocetela ancora per circa 30 secondi. Procedete così, con il composto restante; dovrete ottenere circa 8 crespelle.

PER IL RIPIENO E IL CONTORNO

Mondate il porro, eliminando circa un quarto della parte verde e le guaine più esterne.

Conservate la parte bianca e affettate il resto del porro a mezzesfondelle sottili.

Trasferite il porro a rondelle in una casseruola con una noce di burro, un rametto di timo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e 200 g di acqua; coprite la casseruola con un coperchio e lasciate stufare per 10 minuti.

Tagliate a bastoncini la parte bianca del porro e appassitela al microonde per 1 minuto, quindi immergetela in mezzo bicchiere di latte freddo e tenete da parte.

Mondate e tritate gli scalogni, il sedano e la carota.

Eliminate la pelle del petto d'anatra e tagliatela in 3 pezzi. Battete al coltello il petto d'anatra.

Scaldare in una padella 4 cucchiaini di olio di semi con la pelle d'anatra e fatela arrostiti bene, quindi unite il trito di verdure, ½ spicchio di aglio e una macinata di pepe e lasciate rosolare finché le verdure non cominceranno a prendere colore. Unite il battuto di petto d'anatra, fate rosolare bene e poi bagnate

con un bicchiere di vino bianco per deglassare il fondo. Abbassate la fiamma al minimo, unite un cucchiaino di prezzemolo tritato e fate cuocere per circa 5 minuti, finché il ragù non si sarà asciugato. Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare a temperatura ambiente, amalgamando 2 cucchiaini di porro stufato e 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

Tritate grossolanamente il cioccolato e fondetelo.

Distribuite un paio di cucchiaini di ragù d'anatra su ciascuna crespella, un po' di cioccolato fuso, arrotolatele, trasferitele in una pirofila con qualche cucchiaino di latte, coprite il recipiente con un foglio di alluminio o con un piatto e infornate a 120 °C per circa 5 minuti.

Unite al resto dei porri stufati un cucchiaino di olio extravergine e 2 cucchiaini di latte, regolate di sale e di pepe e frullate con un frullatore a immersione, finché non otterrete una salsina molto fluida.

Scaldare in una pentola 3 dita di olio di semi fino a 170 °C; scolate i bastoncini di porro dal latte, infarinateli bene e friggeteli, poi scolateli su carta da cucina.

Distribuite le crespelle nei piatti, completate con la salsina di porri e i porri fritti e servite.

TORTA DI CRESPELLE ALLA CURCUMA CON FORMAGGI E VERZA

Impegno Medio

Tempo 2 ore e 15 minuti
più 2 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL RIPIENO

750 g ricotta ovina
180 g scamorza
7 foglie di verza tenere
2 albumi
Parmigiano Reggiano Dop
latte
sale
pepe

PER LE CRESPELLE

500 g latte
250 g farina 00
40 g burro
4 uova
2 tuorli
curcuma
sale



Farcite le crespelle con una generosa cucchiaiata di ricotta, quindi piegatele a metà. Fate una fila di 5 crespelle, sovrapponendole leggermente, quindi spalmate la fila con un velo di ripieno e arrotolatela su se stessa, ottenendo un cilindro. Distribuite il resto della ripieno su un lato delle crespelle rimaste e avvolgetele intorno al cilindro ottenendo la forma di un fiore.

PER IL RIPIENO

Mescolate la ricotta con gli albumi, 3 cucchiai di parmigiano grattugiato e 5 cucchiai di latte, insaporite con una generosa macinata di pepe e un pizzico di sale e lavorate il composto con una frusta a mano.

Grattugiate la scamorza.

Cuocete le foglie di verza in acqua bollente per 5-6 minuti, quindi scolatele in acqua fredda e asciugatele su un vassoio ricoperto con carta assorbente; tamponatele bene, rompete la parte della costa con un batticarne e dividetele a metà per il lungo.

PER LE CRESPELLE

Cominciate ad amalgamare le uova e i tuorli con la farina, quindi incorporate $\frac{2}{3}$ del latte, poco per volta, mescolando con una frusta a mano, dal centro verso l'esterno.

Unite al composto delle crespelle un pizzico di sale, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di curcuma e mescolate ancora, finché il composto non sarà liscio e omogeneo, quindi versate il latte rimasto e mescolate ancora. Coprite con una pellicola e lasciate riposare il composto per almeno 2 ore in frigorifero. Togliete dal frigo e unite i 40 g di burro precedentemente fuso.

Scaldare una padella antiaderente di 24 cm di diametro. Distribuite un mestolo di composto, in modo che ricopra uniformemente il fondo della padella e fate cuocere finché i bordi non cominceranno a staccarsi dalla padella; voltate la crespella e cuocetela ancora per circa 30 secondi. Procedete così, con il composto restante; dovrete ottenere circa 12 crespelle non troppo sottili.

Disponete una prima crespella sul piano di lavoro e distribuitevi su tutta la superficie una generosa cucchiaiata di ripieno, lasciando

un bordo di circa 2 cm; sistemate una mezza foglia di verza su metà crespella e una manciatina di scamorza grattugiata, quindi piegate la crespella a metà. Ripetete l'operazione per le altre crespelle.

Fate una fila di 5 crespelle, sovrapponendole leggermente, quindi spalmate la fila con un velo di ripieno e arrotolatela, delicatamente, su se stessa, ottenendo un cilindro.

Distribuite il resto del ripieno su un lato delle crespelle rimaste e avvolgetele intorno al cilindro: dovrete ottenere la forma di un fiore.

Rivestite il fondo di una tortiera ad anello (ø 18 cm; h 9 cm) con un foglio di carta da forno e pennellate il bordo con del burro fuso.

Trasferite il cilindro a forma di fiore sul fondo della tortiera, compattate bene la torta e inserite l'anello.

Infornate a 160 °C per 10-15 minuti, quindi coprite la superficie con un foglio di carta da forno inumidito e proseguite la cottura per altri 35-40 minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare a temperatura ambiente, almeno per 30 minuti e servite.

FAGOTTINI CROCCANTI

Impegno Facile

Tempo 40 minuti più 2 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 CRESPELLE

PER LE CRESPELLE

150 g latte

100 g farina 00

15 g burro

2 uova – sale

PER IL RIPIENO

120 g ricotta

120 g formaggio primosale

20 g zucchero semolato

latte – noci – burro

nocciole – menta – miele

PER LE CRESPELLE

Cominciate ad amalgamare le uova con la farina, quindi iniziate a incorporare $\frac{2}{3}$ del latte, poco per volta, mescolando con una frusta a mano, dal centro verso l'esterno.

Unite al composto delle crespelle un pizzico di sale e mescolatelo ancora, finché non sarà liscio e omogeneo, quindi aggiungete il latte rimasto. Coprite con una pellicola e lasciate riposare il composto per almeno 2 ore in frigorifero. Fuori del frigo, poi, unite il burro fuso.

Scaldare una padella antiaderente (24 cm ø). Distribuite un mestolo di composto, in modo che ricopra uniformemente il fondo della padella e fate cuocere finché i bordi non cominceranno a staccarsi dalla padella; voltate la crespella e cuocetela ancora per circa 30 secondi. Procedete così, con il composto restante; dovrete ottenere circa 4 crespelle.

PER IL RIPIENO

Amalgamate la ricotta con lo zucchero e 2 cucchiai di latte.

Tagliate il primosale a fettine sottili.

Spalmate un velo di composto di ricotta sulle crespelle; sistemate nella parte centrale un quadrato di fettine sottili di primosale, quindi chiudete le crespelle a pacchetto, piegando prima due lembi verso l'interno e quindi arrotolandole su se stesse. Scaldare una padella e fondetevi una noce di burro. Spennellate le crespelle con il burro fuso, quindi trasferitele nella padella, ben calda, dove avete fuso il burro e fatele cuocere per 1 minuto per lato, finché non saranno dorate e leggermente croccanti.

Distribuitele nei piatti, completate con un filo di miele, nocciole, noci spezzettate, foglie di menta e servite.

TRA DUE FETTE DI PANE

TOAST

TOAST DI SPALLA COTTA,
RAFANO, FONTINA
CON PANE SHOKUPAN

REVOLUTION

Un oste, un cuoco e un grande panificatore per cinque variazioni contemporanee di un grande classico, tra farciture e pani originali, da riprodurre anche a casa. Pronti a un morso indimenticabile?

RICETTE **DAVIDE LONGONI, GIACOMO PAVESI E ENRICO MARMO**, TESTI **SARA TIENI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**



TOAST DI PROSCIUTTO COTTO, RACLETTE E GIARDINIERA CON PANE SHOKUPAN



TOAST CON CIME DI RAPA E PECORINO DI PIENZA CON PANE DI GRANI ANTICHI



**TOAST CON CONIGLIO ARROSTO ALLA LIGURE,
GENOVESE DI FEGATINI E CAVOLO CAPPuccio CON PANE SHOKUPAN**

I CUOCHI

Da sinistra:

GIACOMO PAVESI

Classe 1984 diplomato in Scienze Gastronomiche a Pollenzo. 10 anni fa apre l'Osteria Fratelli Pavesi con i suoi fratelli, da subito un grande successo del territorio.

DAVIDE LONGONI

Una laurea in filosofia, un master in Scienze Informatiche Applicate, a 30 anni molla tutto per fare il panificatore come il nonno che aveva un forno a Carate Brianza. Considerato il «padre» dei panifici artigianali contemporanei, nel 2013 ha aperto a Monza il suo primo negozio.

ENRICO MARMO

Executive chef del ristorante Balzi Rossi a Ventimiglia (IM), 1 stella Michelin. Inizia dopo il liceo nei ristoranti e trattorie del Monferrato, da cui proviene. Ha lavorato con grandi cuochi come Matteo Baronetto e Carlo Cracco.



TOAST DI PEPERONI ALLA BRACE E SALSA TONNATA CON PANE DI SEGALE

LA FARCITURA

*Classica o gourmand:
ecco quelle da provare
e i trucchi per preparare
e cuocere correttamente
i vostri toast*

TOAST DI SPALLA COTTA, RAFANO, FONTINA con pane shokupan

Cuoco Giacomo Pavesi

Impegno Facile

Tempo 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 TOAST

8 fette di pane shokupan

PER LA FARCITURA

600 g spalla di maiale cotta
a fette sottili

600 g Fontina Dop a fette sottili
50 g burro
rafano fresco

Posate 75 g di spalla cotta su una fetta di pane, poi una fetta di fontina, un cucchiaino di rafano grattugiato e completate con altri 75 g di spalla. Chiudete con un'altra fetta di pane.

Fate sciogliere ¼ del burro in padella e rosolatevi il toast a fuoco dolce per 2-3 minuti; voltatelo e proseguite per altri 2-3 minuti, fino a doratura del pane.

Procedete così per gli altri toast.

TOAST DI PROSCIUTTO COTTO, RACLETTE E GIARDINIERA con pane shokupan

Cuoco Giacomo Pavesi

Impegno Facile

Tempo 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 TOAST

450 g 8 fette di pane shokupan

PER LA FARCITURA

320 g 16 fette prosciutto cotto
220 g formaggio raclette
160 g giardiniera
120 g formaggio aarewasser
burro

Tritate molto finemente la giardiniera.

Farcite il pane con 2 fette di prosciutto cotto, una fetta di formaggio aarewasser infine altre due fettine di prosciutto.

Fate sciogliere, in una padella antiaderente, 10 g di burro.

Adagiate il toast e fate assorbire un po' di burro fuso al pane quindi girate il toast e finite di tostare per 2 minuti.

Riaprite il toast e integrate con un paio di cucchiaini di giardiniera tritata, chiudete il toast e servite.

Procedete in ugual modo per gli altri toast.

TOAST CON CIME DI RAPA E PECORINO DI PIENZA

con pane di grani antichi

Cuoco Enrico Marmo

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 TOAST

8 fette di pane di grani antichi

PER LA FARCITURA

200 g cime di rapa
200 g pecorino di Pienza
100 g panna fresca
50 g olio extravergine di oliva
10 g pepe nero Sarawak
10 g pepe di Timut
1 spicchio di aglio
1 peperoncino secco
1 pompelmo

Lavate, mondate e asportate i piccoli getti delle cime di rapa per servirli crudi. Tritate finemente le foglie grandi.

Grattugiate metà del pecorino e tagliate a fettine sottili il rimanente.

Soffriggete l'olio con il peperoncino, l'aglio e i pepi tritati in una padella larga; unite le foglie delle cime di rapa e cuocete a fiamma viva per 2-3 minuti. Spegnete e togliete dal fuoco.

Scaldare la panna e versatela sul pecorino grattugiato. Frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema.

Abbrustolite due fette di pane. Farcitele con due fettine sottili di pecorino, le cime di rapa cotte, le cimette crude, la salsa al pecorino e completate con un po' di scorza di pompelmo grattugiata. Procedete in ugual modo per gli altri toast.

TOAST CON CONIGLIO ALLA LIGURE, GENOVESE DI FEGATINI E CAVOLO CAPPUCCIO

con pane shokupan

Cuoco Enrico Marmo

Impegno Medio

Tempo 4 ore più 12 di marinatura

INGREDIENTI PER 4 TOAST

100 g cavolo cappuccio affettato
50 g basilico – burro
8 fette di pane shokupan

PER IL CONIGLIO

250 g 2 cosce di coniglio
30 g olive taggiasche
30 g erbe fresche miste
(timo, salvia, rosmarino)
25 g sale grosso
25 g vino bianco secco
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva

PER LA GENOVESE DI FEGATINI

500 g cipolle
200 g fegatini di coniglio già puliti
30 g sedano – sale
50 g olio extravergine di oliva

PER IL CONIGLIO

Mescolate 500 g di acqua con il sale grosso, lo spicchio di aglio tritato e il vino.

Ponete le cosce di coniglio in una pirofila, versatevi sopra il vino aromatico appena preparato, sigillate con la pellicola e fate marinare in frigo, per 12 ore.

Scolate la carne dal liquido e conditela con le erbe e le olive tritate. Rosolatela in padella, dolcemente, per 7-8 minuti per parte con un filo di olio, girando di frequente.

Spegnete e fate risposare a temperatura ambiente, quindi eliminate gli ossi e tritate grossolanamente la polpa.

PER LA GENOVESE DI FEGATINI

Affettate sottilmente le cipolle e il sedano e versateli in una casseruola alta con l'olio e i fegatini. Cuocete coperto a fuoco dolce per 3-4 ore, mescolando di tanto in tanto. Spegnete e frullate con un mixer fino a ricavare una crema.

Imburrate e scaldare sulla piastra le fette di pane.

Farcite con uno strato di genovese di fegatini, uno strato di polpa di coniglio, uno strato di foglie di basilico e uno di cavolo cappuccio.

Finite con il pane.

Procedete in ugual modo per gli altri toast.

TOAST DI PEPERONI ALLA BRACE E SALSA TONNATA

con pane di segale

Cuoco Enrico Marmo

Impegno Medio

Tempo 1 ora e mezza
più 1 ora di riposo

→

INGREDIENTI PER 4 TOAST

200 g olio di semi di girasole
 50 g olio extravergine di oliva
 50 g 5 tuorli
 50 g tonno sott'olio
 20 g senape di Digione
 30 g aceto di vino bianco
 30 g acciughe dissalate
 15 g capperi dissalati
 10 g 4 spicchi di aglio
 10 g origano
 8 fette pane di segale
 1 peperone giallo
 1 peperone rosso
 1 cipollotto
 1 limone marocchino sotto sale
 1 limone – burro
 basilico – sale

Tritate il limone marocchino e unitevi il succo del limone. Frullate tutto ricavando una pasta. Tenete da parte.

Preparate l'olio al cipollotto: scaldate l'olio extravergine fino a 80 °C, unitevi il cipollotto a rondelle e fate macerare per 1 ora. Filtrate e tenete da parte.

Arrostite i peperoni nel forno a 180 °C per 20 minuti, rigirandoli a metà cottura. Privateli della pelle e dei semi, tagliateli a filetti e metteteli a marinare con 30 g di aceto, l'olio aromatizzato al cipollotto, l'aglio, l'origano e un pizzico di sale per almeno 20 minuti.

Preparate la salsa tonnata montando, con un frullatore a immersione, l'olio di semi con i tuorli e la senape. Unite i capperi, il tonno, le acciughe

e frullate ottenendo una crema liscia.

Imburrate il pane e arrostitelo su una piastra per 2-3 minuti per parte.

Aggiungete i peperoni tagliati sottilmente, la salsa tonnata, le foglie di basilico e la pasta di limone. Chiudete con un'altra fetta di pane abbrustolito. Procedete in ugual modo per gli altri toast.

IL PANE

*Tre ricette originali
 di Davide Longoni
 per preparare il pane
 per i toast a casa*

PANE SHOKUPAN

Cuoco Davide Longoni

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e 30 minuti
 più 19 ore di riposo

INGREDIENTI PER UN PANE

DA 1 KG

320 g farina per brioche forte
 315 g latte intero
 105 g farina per frolla
 debole W 180/200
 45 g burro
 25 g zucchero semolato
 15 g panna fresca
 15 g miele – 10 g sale

10 g latte in polvere

2 g lievito di birra fresco
 farina 00 per lavorare
 olio di semi di girasole

Fate un preimpasto mescolando latte e farine in una planetaria o in una ciotola. Lasciate riposare l'impasto per 20 minuti: con questa tecnica detta autolisi si favorisce l'idratazione della farina e si facilita lo sviluppo della maglia glutinica, rendendo l'impasto più elastico.

Unite in una ciotola latte in polvere, sale e 45 g di acqua, mescolando con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.

Mescolate panna, miele e zucchero con una frusta.

Aggiungete il lievito di birra al preimpasto e impastate.

Unite lentamente il mix di panna, miele e zucchero all'impasto. Se utilizzate una planetaria, abbassate la velocità al minimo. Una volta assorbito il mix di panna e miele, incorporate lentamente il mix di latte in polvere, sale e acqua, sempre a bassa velocità.

Lavorate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Dividete il burro in due parti.

Aggiungetelo lentamente all'impasto, facendo attenzione a incorporarlo completamente prima di aggiungerne altro. Riducete la velocità della planetaria, se necessario.

Continuate a impastare fino a ottenere un impasto dalla maglia glutinica compatta, liscia e omogenea.

Trasferite l'impasto in una ciotola leggermente unta di olio e coprite con pellicola.

Lasciate fermentare in frigorifero a 4-6 °C per 16 ore.

Rimuovete l'impasto dal frigorifero, infarinate la superficie e trasferitelo su una spianatoia infarinata.

Dividete l'impasto in 3 porzioni uguali da circa 300 g ciascuna.

Formate delle sfere, copritele con pellicola e lasciatele riposare per 30 minuti nel forno spento ma con la luce accesa.

Schiacciate ogni pallina d'impasto e stendetela in una forma piatta.

Ripiegate i lati lunghi verso l'interno, creando una chiusura a libro.

Arrotolate l'impasto dal lato corto verso l'interno fino a formare tre salsicciotti.

Ungete di olio uno stampo a cassetta con coperchio (30x11x9 cm).



Disponete i tre salsicciotti nello stampo unto, mantenendoli distanziati.
Coprite con pellicola e lasciate lievitare per 2 ore in un ambiente caldo (28-30 °C). Nel frattempo, a metà del tempo di lievitazione, preriscaldate il forno a 150 °C e posizionate una griglia a metà altezza.
Cuocete il pane per 50-60 minuti. Sfornatelo, rovesciate lo stampo su una griglia, sformate il pane, voltatelo nella posizione originale e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di servire.

PANE DI GRANI ANTICHI

Cuoco Davide Longoni

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e 30 più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER UNA PAGNOTTA DA 550 G

- 400 g farina di grano tenero tipo 2
- 50 g farina di segale
- 50 g farina di farro
- 50 g pasta madre rinfrescata e matura (in alternativa potete usare 5 g lievito di birra fresco)
- 10 g sale

Mescolate in una ciotola le tre farine, unite 350 g di acqua. Tenete ferma la ciotola con una mano e con l'altra, con le dita ben aperte e rivolte verso il basso, mescolate fino a omogeneizzare il composto. Lasciate riposare coperto per 30 minuti.

Aggiungete la pasta madre matura, mescolate e aggiungete il sale. Continuate a impastare fino a ottenere un impasto liscio, omogeneo e ben estensibile.

Fate riposare l'impasto per circa un'ora a temperatura ambiente. Date una piega all'impasto ovvero: stendete l'impasto formando un rettangolo con le mani (e mai con il matterello), piegate i lembi esterni verso l'interno così che uno si sovrapponga all'altro ottenendo un nuovo rettangolo più piccolo. Chiudete a libro il nuovo rettangolo portando la metà superiore su quella inferiore.

Fate riposare in frigo per 8-12 ore.

Estraete l'impasto dal frigorifero e lasciatelo a temperatura ambiente, finché non avrà raggiunto i 20 °C.

Lavorate il pane dandogli una forma ovale e fatelo riposare per 30 minuti coperto da un telo. Una volta trascorso il tempo di riposo, lavoratelo dandogli una forma rotonda e fate lievitare per circa 2 ore, a temperatura ambiente, in un cestino leggermente infarinato.

Incidete la parte superiore del pane con un coltello molto affilato o con una lametta e infornate a 220 °C, su pietra refrattaria oppure in una teglia da pane in ghisa, in forno a vapore. Se non avete la modalità vapore ponete una pirofila con acqua all'interno del forno. Dopo circa 30 minuti, togliete il vapore e terminate la cottura per altri 10 minuti. Sfornate, togliete dalla teglia e fate riposare su una griglia per 1 ora.

LONGONI DICE CHE

Per capire quando il pane è ben cotto, potete «bussare» con le nocche sulla base: se emette un suono sordo o vuoto, la cottura è perfetta. Fate attenzione anche alla crosta, deve essere ben formata e di un bel colore dorato. Questo pane si conserva in un sacchetto di carta per 2-3 giorni a temperatura ambiente, oppure fino a una settimana in frigorifero in un sacchetto di plastica a chiusura ermetica.

PANE DI SEGALE

Cuoco Davide Longoni

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e mezza
più 6 ore di riposo

INGREDIENTI PER UN PANE DA 700 G

PER IL RINFRESCO

DELLA PASTA MADRE DI SEGALE

- 100 g pasta madre in crema
- 100 g farina integrale di segale
- PER IL PANE IN CASSETTA DI SEGALE
- 200 g farina di segale integrale
- 100 g farina di grano tenero 2
- 16 g sale
- farina 00 per lavorare
- olio extravergine di oliva

PER IL RINFRESCO

DELLA PASTA MADRE DI SEGALE

Unite in una ciotola la pasta madre in crema, la farina di segale e 100 g di acqua tiepida. Fate riposare 4 ore al caldo.

PER IL PANE IN CASSETTA DI SEGALE

Mescolate in una ciotola le due farine, aggiungete la pasta madre che avete rinfrescato, 200 g di acqua e il sale.

Impastate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, lasciate riposare coperto con pellicola, in ambiente tiepido per 30 minuti.

Rovesciate quindi l'impasto su una spianatoia infarinata: aiutatevi con un raschietto perché l'impasto risulterà leggermente appiccicoso. Date una forma cilindrica e trasferite in uno stampo in alluminio di circa (30x11x9 cm), unto di olio e infarinato.

Coprite con pellicola e lasciate lievitare in ambiente tiepido fino a quando sulla superficie non si saranno formate delle crepe. Ci vorranno circa 2 ore.

Eliminate la pellicola e infornate in forno statico già caldo a 220 °C con vapore (se non avete questa funzione potete mettere un contenitore adatto alle alte temperature, pieno di acqua dentro il forno) per 50 minuti. Sfornate il pane e rimettetelo in forno per altri 10 minuti.

Sfornatelo e trasferitelo su una griglia a raffreddare.

TENDENZA TOAST

Si chiama Totost il progetto di Davide Longoni incentrato sul toast, ideato con l'amico Giacomo Pavesi dell'Osteria Fratelli Pavesi: all'interno di Sidewalk Kitchens di Milano – uno spazio con sei insegne di street food affacciate sul marciapiede di via Bonvesin de la Riva – il grande panificatore ha aperto infatti un negozio dedicato ai toast. «Il nome, Totost, è di per sé già un manifesto», raccontano i due. «I toast saranno sempre in menù, insieme alle collaborazioni che faremo con vari chef come è capitato con Mauro Uliassi e, appunto, Enrico Marmo, qui con noi oggi sul set. Un modo anche di valorizzare i produttori, artigiani e contadini, incontrati durante i nostri viaggi per l'Italia», spiega Longoni. «Il nostro motto è "due fette di pane e il mondo dentro", perché in ognuno dei nostri toast ci sarà sempre anche una nuova storia da raccontare». In carta anche il celebre shokupan, ovvero il pane in cassetta di origine giapponese ora tanto in voga, che il panificatore ha proposto in questo servizio e in vendita anche nei suoi altri negozi.

"Campagna promozionale 2024" realizzata nell'ambito dell'intervento SRG010 Anno 2023 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).



exaltastudio.com

Olio Extra Vergine Toscano IGP

Una parte di me.

Luisanna Messeri



LA CUCINA
ITALIANA

RICETTARIO

FEBBRAIO 2025



A CURA DI **ISA MAZZOCCHI**

RICETTE **PAOLO BUSSOLINO, ILARIA CASTELLI, JOËLLE NÉDERLANTS**

COORDINAMENTO E TESTI **LAURA FORTI**, CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**

FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**



LA NOSTRA MENTORE

ISA MAZZOCCHI

Ha portato nella nostra cucina semplicità, eccellenza ed eleganza: valori che, insieme con quello della famiglia, Isa esprime nei piatti del suo ristorante La Palta, stellato a Borgonovo Val Tidone

Ci sono persone che portano con sé una particolare grazia, in ogni occasione di collaborazione: sia nei gesti di cucina, sia nel dialogo con i cuochi e con le altre persone del team, sia nell'attenzione al ruolo che le abbiamo chiesto di ricoprire in questo ricettario. Con Isa ci conosciamo da molti anni, c'è un affetto speciale tra la sua famiglia e la nostra: la sua, una famiglia biologica e professionale (il ristorante è sempre stato gestito con i genitori, il marito, la sorella, il nipote...), la nostra un gruppo di lavoro che opera intorno a una tavola, qualcosa che in Italia è famiglia per antonomasia. E l'atmosfera che si crea sempre nei nostri incontri, anche in questa giornata in cucina, è infatti quella di un ritrovo dove si riconfermano persone che condividono pensieri e attitudini. Del resto, quando abbiamo chiesto a Isa che cosa si aspettava da questa esperienza, domanda di rito che rivolgiamo ai nostri mentori, la sua risposta è stata proprio questa, «una giornata in famiglia». Un esempio di sintonia? Isa ama definirsi cuoca prima che chef stellata: anche noi preferiamo questa parola, nel nostro giornale. L'entusiasmo, poi, che non può mancare a mantenere viva la passione per il nostro lavoro: durante la giornata Isa si è entusiasmata insieme ai nostri cuochi, per alcune loro idee, così come noi ai suoi consigli, in un clima di confronto e di scambio davvero spontaneo. Certamente, la semplicità e l'eleganza di Isa Mazzocchi rappresentano una conquista: sono il risultato, il distillato direi, di studio e conoscenza, «fondamentali per riuscire a sviluppare la propria idea». Il territorio, con la sua cultura, la storia, l'arte e la tradizione, guidano da sempre le scelte gastronomiche di Isa: «Credo che non si possa avere innovazione senza tradizione, lo dicono ormai in tanti, proprio perché è una sintesi essenziale della verità». E se le chiediamo in quali percentuali le esprime nei suoi piatti? «Molti definiscono la mia cucina come tradizionale, o classica. Ed è vero, ma in ogni mio piatto c'è sempre una pennellata di innovazione. Magari è una parte più piccola, ma che spicca».

1. ILARIA CASTELLI

La nostra ex consulente finanziaria, diventata cuoca per passione (con il suo laboratorio Chef and the City organizza servizi a domicilio e corsi di cucina, spesso per stranieri), ci propone questo mese alcune idee con spunti etnici, ormai integrati nella nostra cultura: il burro acido francese (che chef Mazzocchi consiglia di bilanciare con il miele), il pulled pork statunitense, un ripieno per i ravioli chiamati «soli» ispirato all'Oriente.

2. JOËLLE NÉDERLANTS

Belga di origine ma italiana da molti anni, e per anni responsabile della nostra cucina di redazione, oggi lavora come pasticciere, cuoca e consulente. In questo ricettario, oltre a due torte particolarmente originali, una a spirale e una in guscio di pasta fillo, interessante è il suo piatto di verdure ispirato al condimento dei pizzoccheri, con uno speciale pesto di verza e grano saraceno, messo a punto insieme a Isa Mazzocchi.

3. PAOLO BUSSOLINO

Giovane veterinario (sì, è ancora questo il suo lavoro), è un grande appassionato di cucina, e vi si dedica con molta precisione, fantasia e semplicità. Questo mese ci ha stupito soprattutto con i suoi cracker: un piatto semplice ma buonissimo, anche per il guacamole di accompagnamento, resa ancor più interessante dai consigli di Isa Mazzocchi. Ottimi nella loro semplicità anche il fritto di calamari e le triglie in vasocottura.

ANTIPASTI

Tovaglia **Les Ottomans**,
sottopiatto e tovaglioli
La DoubleJ, bicchieri
colorati **Zafferano Italia**.

**CRACKER DI SEMI MISTI
E GUACAMOLE DI BROCCOLI**

Tovaglia Les Ottomans,
piattini Bitossi Home,
bicchieri colorati
Zafferano Italia.

CALAMARI FRITTI CON MAIONESE DI LIME

CRACKER DI SEMI MISTI E GUACAMOLE DI BROCCOLI

I consigli di Mazzocchi:

«Mi piace l'idea di un guacamole con il broccolo: aggiungerei cimette molto piccole di broccolo lasciate crude, per un effetto sia estetico sia di croccantezza».

Cuoco Paolo Bussolino

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER I CRACKER

- 140 g semi misti (lino, quinoa, girasole, zucca)
- 100 g farina 00
- 35 g fiocchi di avena
- 30 g olio extravergine di oliva
- sale fino e grosso

PER IL GUACAMOLE

- 400 g ciuffetti di broccolo
- 1 avocado
- 1 peperoncino verde
- 1 peperoncino rosso
- 1 lime – ½ cipollotto
- olio extravergine di oliva
- sale

PER I CRACKER

Mescolate i semi in una ciotola, insieme con i fiocchi di avena, la farina e una presa di sale.

Aggiungete quindi l'olio e 80-90 g di acqua, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.

Mettetelo tra due fogli di carta da forno unti di olio, quindi stendetelo con un matterello in uno strato sottile.

Togliete il foglio superiore e tagliate i cracker nella misura e nella forma che preferite: abbastanza grandi per poter raccogliere il guacamole. Cospargete con qualche granello di sale grosso.

Trasferite il foglio su una placca da forno e infornate a 180 °C per 15-18 minuti.

PER IL GUACAMOLE

Tagliate qualche cimetta di broccolo in ciuffetti ancora più piccoli e teneteli da parte per la guarnitura del guacamole.

Tagliate i ciuffetti in pezzetti piccoli e lessateli in acqua bollente salata per 3-4 minuti, scolateli e frullateli insieme con il cipollotto tritato, l'avocado pulito, il succo del lime, il peperoncino verde tritato e 140 g di olio extravergine.

Mescolate un pezzetto di peperoncino rosso con 3-4 cucchiaini di olio e sale e condite con questo olio piccantino



La riunione mattutina durante la quale Isa Mazzocchi si confronta con i tre cuochi e Laura Forti, prima di cominciare a lavorare le ricette della giornata.



Qui sopra, il composto preparato da Paolo Bussolino per i suoi cracker di semi e Isa Mazzocchi mentre lo osserva in una fase molto importante della ricetta: la stesura del composto tra due fogli di carta da forno, in uno strato sottile, che si seccerà in forno creando sfoglie croccanti.

le cimette di broccolo crude e il peperoncino rosso.

Guarnite il guacamole con le cimette e servitela con i cracker.

CALAMARI FRITTI CON MAIONESE DI LIME

I consigli di Mazzocchi:

«Io utilizzerei la farina di riso per infarinare i calamari: in questo modo non soltanto otteniamo una frittura ancora più croccante, ma andiamo anche incontro a chi ha esigenze di limitare la glutine».

Cuoco Paolo Bussolino

Impegno Facile

Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA MAIONESE

- 250 g olio di semi di girasole

- 30 g succo di lime
- 2 tuorli piccoli
- 1 cucchiaino aceto di mele
- sale

PER I CALAMARI

- 500 g calamari puliti
- farina di riso – sale
- olio di semi di girasole

PER LA MAIONESE

Mescolate in un bicchiere alto tutti gli ingredienti e frullate con il mixer a immersione, fino a ottenere la maionese.

PER I CALAMARI

Sciacquate i calamari sotto l'acqua. **Separate** i ciuffi dai corpi e tagliate questi ultimi ad anelli.

Tamponateli con carta da cucina asciugandoli molto bene.

Infarinare tutto con la farina di riso e friggete immergendo

→

in olio a 180 °C per circa 1 minuto, cuocendone pochi per volta.

Scolateli su carta da cucina, salateli e serviteli con la maionese, completando con un po' di scorza di lime.

RUSTICI CON SCAMORZA E PESTO

I consigli di Mazzocchi:

«Anziché la passata di pomodoro prevista nella ricetta proposta, opterei per una besciamella alle erbe ed eventualmente un cucchiaino di pesto».

Cuoco Paolo Bussolino

Impegno Facile

Tempo 50 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA BESCIAMELLA

200 g latte
20 g farina
70 g burro

½ porro
sale – pepe

PER I RUSTICI

50 g provola affumicata
4 rotoli pasta sfoglia
1 uovo
pesto

PER LA BESCIAMELLA

Tritate molto finemente il porro, e fatelo appassire in una casseruola con 50 di burro e una presa di sale, per circa 10 minuti.

Aggiungete 10 g di burro, fatelo sciogliere, quindi unite la farina e poi il latte scaldato con un po' di sale e pepe. Mescolate finché non si sarà addensato, aggiustate di sale se serve. Spegnete e lasciate raffreddare.

PER I RUSTICI

Tagliate la scamorza in strisce sottili con un pelapatate, o grattugiatela con la grattugia a fori grossi.

Stendete i rotoli di sfoglia e ricavatevi 16 dischi da 10 cm di diametro. Spennellatene 8 con 1 uovo sbattuto,

quindi sovrapponetevi gli altri 8.

Appoggiate le 8 basi su una placca foderata con carta da forno e farcitele al centro con un cucchiaino di besciamella, 1 cucchiaino di pesto e qualche striscia di scamorza.

Ritagliate nella sfoglia rimasta 8 dischi da 8 cm di diametro e utilizzateli per chiudere i rustici, dopo avere spennellato i bordi delle basi con un po' di uovo. Premete bene ai bordi con i rebbi di una forchetta.

Spennellate anche in superficie con uovo sbattuto e infornate a 200 °C per 20 minuti.

Sfornate i rustici e serviteli caldi, con il ripieno ancora fondente.



RUSTICI CON SCAMORZA E PESTO



**Cracker di semi misti
con guacamole di broccoli** pag. 49
+ **Tarte tatin di cavolini** pag. 61

Con gli antipasti, va sempre bene una bollicina fresca e morbida, come quella di un **Valdobbiadene Prosecco Superiore**; con le ricette di verdure ci piace l'Extra Dry 2024 di Cantina Maschio, facile, fruttato e fragrante. Al super. 7 euro, cantinemaschio.com

**Calamari fritti con maionese
di lime** pag. 49 + **Gnocchetti di funghi
al burro e salvia** pag. 54

La versatilità di un Franciacorta permette abbinamenti a tutto pasto. L'**EBB Extra Brut 2018** di Mosnel è un raffinato Chardonnay affinato in legno e poi sui lieviti per 36 mesi: i suoi profumi di agrumi, zenzero ed erbe sono perfetti sia con il fritto sia con gli gnocchetti di funghi. 60 euro, mosnel.com

Rustici con scamorza e pesto pag. 50

Con il pesto e il sapore affumicato della scamorza, sta bene un bianco fermo, leggermente aromatico. Sceglierne uno non troppo alcolico, come il **Labianca 2024** di Lunae Bosoni: è un mix di vermentino e malvasia morbido e avvolgente, con profumi tropicali e di macchia mediterranea. 11 euro, cantinelunae.com

PRIMI

Piatto dei soli **Bitossi**
Home, sottopiatto
di paglia e tovagliolo
La DoubleJ, bicchieri
colorati **Zafferano**
Italia, posate e tovaglia
Les Ottomans.

SOLI DI MAIALE E CAVOLO IN BRODO AROMATICO



RISOTTO AL BURRO ACIDO, BURRATA E SPECK

SOLI DI MAIALE E CAVOLO IN BRODO AROMATICO

I consigli di Mazzocchi:

«Non condirei questi ravioli con burro e salvia, li vedo meglio in un brodo vegetale preparato con erbe aromatiche, completato con gocce di olio, aromatizzato con le stesse erbe».

Cuoca Ilaria Castelli

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g carne trita di maiale
100 g cavolo cinese
160 g farina 00
40 g semola rimacinata
2 uova
2 cipollotti
alloro – salvia
rosmarino
aglio
pasta di acciughe
zenzero fresco
ghiaccio
olio di sesamo
salsa di soia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mescolate la farina con la semola e una presa di sale. Unite le uova e 2 cucchiaini e mezzo di olio e lavorate l'impasto fino a ottenere un composto omogeneo. Copritelo con la pellicola e lasciatelo riposare intanto che preparate il resto.

Pulite i cipollotti, tenendo il bulbo e la prima parte del gambo per il ripieno.

Tostate invece la parte verde di scarto in una casseruola con un filo di olio, per 3 minuti, quindi unite 1 spicchio di aglio sbucciato, 2 foglie di alloro, 3-4 foglie di salvia e gli aghi di un ramo di rosmarino.

Aggiungete 1 litro di acqua e portate a bollore, quindi abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e lasciate sobbollire per 30-35 minuti, ottenendo un brodo aromatico.

Affettate i cipollotti e il cavolo cinese, saltateli velocemente in padella con un filo di olio, sale, pepe e 2 cucchiaini del brodo aromatico in cottura.

Cuoceteli per 2 minuti, finché non si sarà asciugata l'acqua di rilascio.

Versateli in una ciotola insieme con 1 cucchiaino di olio di sesamo, 1 cucchiaino di salsa di soia, 1 cucchiaino di pasta di acciughe, una nocetta di zenzero sbucciato e tritato finemente e la carne trita di maiale.



Piatto fondo e piatto piano degli gnocchi **Easylife**, piatto del risotto **Bitossi Home**, sottopiatto in paglia e tovagliolo **La DoubleJ**, tovaglia **Les Ottomans**.

GNOCCHETTI DI FUNGHI BURRO E SALVIA

Mescolate bene tutto, quindi frullatelo grossolanamente dando due colpi di mixer a immersione, per amalgamare meglio gli ingredienti e facilitare la cottura della carne.

Stendete la pasta lavorandola poco per volta. Ritagliatevi dischi di 6 cm di diametro e farciteli al centro con una noce di ripieno. Copriteli con altri dischi di pasta e chiudeteli premendoli bene ai lati e poi pizzicandoli tutti intorno al ripieno, creando i soli.

Lessateli in acqua bollente salata per 6-7 minuti, quindi scolateli su carta da cucina e rosolateli velocemente in una padella con un filo di olio.

Frullate insieme 60 g di olio con gli aghi di un rametto di rosmarino, 3 foglie di salvia, 1 foglia di alloro e 2 cubetti di ghiaccio. Setacciate l'emulsione, ottenendo un olio aromatico.

Servite i ravioli con il brodo e l'olio aromatico.

RISOTTO AL BURRO ACIDO, BURRATA E SPECK

I consigli di Mazzocchi:

«Lo speck croccante si potrebbe

tritare finemente, per poterlo distribuire meglio. Completerei poi con un filo di miele, che sta bene in contrasto con l'acidità del risotto».

Cuoca Ilaria Castelli

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g burrata
320 g riso Carnaroli
200 g burro
120 g Parmigiano Reggiano Dop
80 g Speck Alto Adige Igp
20 g vino bianco
10 g aceto
2 foglie di alloro
1 piccola cipolla
miele
sale

Sbucciate la cipolla e tritatela molto finemente, ottenendo quasi una poltiglia. Mettetela in una casseruola con il burro e l'alloro e cuocetela a fuoco medio per 8-10 minuti, quindi unite il vino e l'aceto e lasciate sfumare per altri 3-4 minuti. Spegnete →

e fate raffreddare, quindi togliete l'alloro e riponete il burro in frigorifero per 12 ore, in una ciotolina.

Mettete il burro in una casseruola e fatelo sciogliere, tostatevi il riso per 5 minuti, quindi portatelo a cottura aggiungendo poca per volta circa 1 litro di acqua bollente salata.

Frullate la burrata con il mixer a immersione e utilizzatela per mantecare il risotto, una volta cotto, fuori dal fuoco, insieme con il parmigiano grattugiato.

Abbrustolite lo speck tagliato a bastoncini (nel forno a microonde oppure in padella), tamponatelo con carta da cucina per asciugarlo, quindi sminuzzatelo con un coltello.

Servite il risotto completandolo con un filo di miele e lo speck croccante.

DA SAPERE Potete utilizzare meno burro acido per la preparazione del riso: in questo caso, conservate l'eccedenza in frigorifero per un utilizzo futuro.

GNOCCHETTI DI FUNGHI BURRO E SALVIA

I consigli di Mazzocchi:

«Insieme ai funghi a me piace molto l'alloro invece del timo.

Volendo, a piacere, si può aggiungere un trito di prezzemolo fresco, oltre a quello "cristallizzato", per dare freschezza».

Cuoca Ilaria Castelli

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 20 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g funghi champignon freschi
150 g farina 00
50 g semola rimacinata
30 g Parmigiano Reggiano Dop
20 g porcini secchi
1 scalogno
alloro
salvia
prezzemolo
olio di semi
olio extravergine di oliva
sale

Preparate il prezzemolo «cristallizzato»: coprite una ciotola con la pellicola ben tesa e ungetela con olio di semi. Disponetevi sopra le foglie di prezzemolo ben lavate, asciugate e distese. Spennellatele con altro olio di semi e copritele con un altro foglio di pellicola.



In alto, Isa Mazzocchi e Ilaria Castelli si confrontano sulla ricetta del risotto al burro acido; di seguito, due fasi della preparazione (il burro acido e la mantecatura) e, infine, la decorazione del piatto con lo speck croccante tritato, come suggerito da Mazzocchi.

Cuocete nel microonde alla massima potenza per 2-3 minuti.

Mettete a bagno i porcini in una tazza di acqua bollente, ammorbiditeli per 2 minuti, quindi toglieteli e teneteli da parte, conservando l'acqua.

Pulite e lavate gli champignon, tagliateli a rondelle.

Mondate e affettate lo scalogno, fatelo imbiondire in una padella con un filo di olio, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di acqua di ammollo dei porcini.

Unite gli champignon e cuoceteli con 2 foglie di alloro per circa 5-6 minuti. Spegneteli quando c'è ancora un po' di liquido di cottura nella padella.

Frullateli nel bicchiere del mixer a immersione insieme con i funghi porcini ammorbiditi e qualche cucchiaino della loro acqua.

Impastate quindi la crema ottenuta con la farina, la semola e il parmigiano grattugiato, ottenendo un composto morbido ma consistente: regolatevi con la quantità di farina, aggiungendone un po' se il composto fosse troppo morbido.

Raccoglietelo in una tasca da pasticcere e lasciatelo riposare per 15 minuti.

Tagliate l'estremità della tasca creando un'apertura di circa 1 cm e posizionatevi sopra una pentola di acqua salata in ebollizione: fate uscire il composto tagliandolo con un coltello in piccoli gnocchi, che cadranno direttamente nell'acqua.

Preparate di fianco una padella con abbondante burro fuso con un ciuffo di foglie di salvia.

Cuocete gli gnocchi finché non tornano a galla e trasferiteli con una schiumarola nella padella con il condimento.

Completateli con foglie di prezzemolo fresco e cristallizzato.



Soli di maiale e cavolo in brodo aromatico pag. 53

+ Roast beef su carpaccio di pere al gorgonzola pag. 66

Scegliete un rosso di media struttura, come il **Chianti Classico 2022** del Castello di Albola: prodotto nella zona di Radda, è tipico, fresco e leggiadro, con tocchi agrumati e un sorso scorrevole.

14,50 euro, albola.it

Risotto al burro acido, burrata e speck pag. 53

I suoli vulcanici e l'affinamento in legno regalano al **Soave San Brizio 2022** di La Cappuccina complessità e carattere. Il suo sapore avvolgente e minerale si sposa particolarmente bene con questo risotto.

28 euro, lacappuccina.it

PESCI

Piatto del polpo Bitossi
Home, tovagliolo
La DoubleJ.

POLPO CON SALSA DI MISO E PURÈ DI PATATE DOLCI



INVOLTINI DI SARDE A BECCAFICO

Piattino delle triglie
Bitossi Home, sottopiatto
decorato **EasyLife**,
tovaglioli **La DoubleJ**,
posate **Les Ottomans**.



TRIGLIE E POMODORI SECCHI IN VASOCOTTURA

POLPO CON SALSA DI MISO E PURÈ DI PATATE DOLCI

I consigli di Mazzocchi:

«Non glasserei tutto il tentacolo con la salsa di miso come proposto: lo accompagnerei mettendo questo condimento a gocce di fianco».

Cuoco Paolo Bussolino

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg polpo pulito
500 g patate americane
50 g mirin – 30 g miso
1 piccolo cipollotto
1 piccolo spicchio di aglio
salsa di soia
aceto balsamico
yogurt greco
olio extravergine di oliva
sale

Immergete il polpo per 2 o 3 volte in acqua bollente salata, in modo che si arriccino bene i tentacoli, quindi lasciatevelo immerso e cuocetelo per circa 50 minuti, o finché sentite con uno stecchino che il tentacolo più grande è tenero.

Pelate le patate e tagliatele a pezzetti, lessatele in acqua bollente salata per 10 minuti circa, quindi schiacciatele e mescolatele con 2 cucchiaini di yogurt greco. Frullate con il mixer a immersione, ottenendo una crema.

Scolate il polpo e separate i tentacoli dalla testa (che potrete utilizzare per un altro piatto o un ragù di pesce).

Mettete in una casseruola il miso, il mirin, 2 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di aceto balsamico, il cipollotto tritato finemente e l'aglio intero. Cuocete per circa 5-6 minuti, mescolando con una piccola frusta, fino a ottenere una consistenza mielosa.

Arrostite i tentacoli in una padella con un filo di olio e serviteli accompagnando con la crema di patate e la glassa di miso.

INVOLTINI DI SARDE A BECCAFICO

I consigli di Mazzocchi:

«Aggiungerei pezzetti di pompelmo rosa pelato al vivo, a completamento del piatto. Invece del miele, userei uno sciroppo di acero, o una miscela di zucchero e succo di pompelmo».

Cuoco Paolo Bussolino

Impegno Medio

Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g sarde pulite
80 g scamorza dolce o tuma siciliana
50 g pangrattato
25 g uvetta
25 g pinoli
10 g prezzemolo
1 pompelmo rosa
sciroppo di acero
olio extravergine di oliva
alloro
sale – pepe

Tostate il pangrattato in padella, mettetelo da parte e tostate anche i pinoli.

Mettete a bagno l'uvetta in acqua per 10 minuti.

Mescolate in una ciotola il pangrattato con i pinoli, l'uvetta strizzata, sale, pepe, la scorza di mezzo pompelmo, un cucchiaino di prezzemolo tritato e 2 cucchiaini di succo di pompelmo.

Tagliate a bastoncini la provola.

Aprirete le sarde a libro, farcitele con il ripieno e con un bastoncino di scamorza, chiudetele a involtino e disponetele ben strette in una pirofila.

Inserite delle foglie di alloro tra gli involtini.

Mescolate 1 cucchiaino di sciroppo di acero con 1 cucchiaino di olio e 2 cucchiaini di succo di pompelmo rosa, sale e pepe ed emulsionate con una forchetta.

Cospargete con un pochino della panure del ripieno, irrorate con un po' di emulsione e infornate a 200 °C per circa 15 minuti. Gratinare nella parte alta del forno per altri 5 minuti.

Sfornate e servite completando con scorza di pompelmo rosa e qualche spicchio pelato a vivo.

TRIGLIE E POMODORI SECCHI IN VASOCOTTURA

I consigli di Mazzocchi:

«Questa ricetta mi piace così com'è, la trovo intelligente ed ecologica: si sporca solo un vaso, che si può portare anche in tavola».

Cuoco Paolo Bussolino

Impegno Facile

Tempo 35 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g filetti di triglie medie puliti con la pelle

6 pomodori secchi sott'olio

1 cipolla rossa
capperi sott'olio
olive taggiasche
scorza di limone
timo
origano fresco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Scolate i pomodori e tagliateli a filettini.

Sbucciate e tagliate a fettine sottili la cipolla.

Raccogliete in una ciotola la cipolla affettata, i filettini di pomodori, una cucchiainata di olive taggiasche, 1 cucchiaino di capperi. Condite con olio, sale, pepe e un po' di timo e di origano e la scorza grattugiata di mezzo limone.

Disponete questa «insalata» nei vasetti alternandola con i filetti di triglia. Unite 2 cucchiaini di acqua in ogni vasetto e ancora un filo di olio, quindi pulite il bordo e chiudete bene i vasetti.

Cuoceteli a bagnomaria adagiandoli in una pentola con acqua fredda fino a $\frac{3}{4}$ di altezza, per circa 15 minuti dal bollore.

Serviteli direttamente nei vasetti, oppure nei piatti, con le loro verdure, terminando con altra scorza di limone grattugiata.



Polpo con salsa di miso e purè di patate dolci pag. 58

+ **Involtini di sarde a beccafico** pag. 58

Stappate un bianco fresco e sapido, come l'Etna Bianco A' Puddara 2022 Tenuta di Fessina, che ha tutta la complessità dei vini vulcanici; il suo gusto teso e salino contrasta piacevolmente con la nota dolce delle ricette. 38 euro, tenutadifessina.com

Triglie e pomodori secchi in vasocottura pag. 58

Servite un vino rosato fruttato e delicato, come il C'D'C' 2023 di Baglio del Cristo di Campobello, un nero d'Avola in purezza che si fa ricordare per i profumi di fragoline di bosco ed erbe aromatiche e il finale minerale. 13 euro, cristodicampobello.it

VERDURE



TARTE TATIN DI CAVOLINI

Cucchiaio della tarte tatin *Les Ottomans*, sottopiatto e ciotolina *La DoubleJ*, bicchieri *Zafferano Italia*.



**PATATE ARROSTO CON PESTO DI VERZA,
GRANO SARACENO E CASERA**

Vassoio, piattino
con decoro azzurro
e ciotolina La DoubleJ,
bicchieri colorati
Zafferano Italia,
tovaglia Les Ottomans.

TARTE TATIN DI CAVOLINI*I consigli di Mazzocchi:**«Suggerirei qui di utilizzare uno zucchero di canna grezzo durante la caramellizzazione dei cavoletti: questo perché, così, otteniamo più colore con meno cottura».***Cuoca** Joëlle Néderlants**Impegno** Medio**Tempo** 1 ora e 30 minuti**Vegetariana****INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE****PER LA BRISÉE**

200 g farina 00

130 g burro salato

50 g farina di nocciole

PER LA TARTE TATIN

500 g cavolini di Bruxelles

70 g burro

zucchero di canna grezzo

succo di arancia

sale

PER LA GREMOLATA

30 g nocciole tritate – burro

prezzemolo

limone – arancia

PER LA BRISÉE**Impastate** la farina 00 e la farina di nocciole con il burro salato e circa 70 g di acqua, lavorando il composto fino a ottenere un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare avvolto nella pellicola per 30 minuti.**PER LA TARTE TATIN****Pulite** i cavolini di Bruxelles, senza togliere completamente il fondo, per evitare che si sfoglino.**Scottateli** in acqua bollente salata per 4-5 minuti.**Raffreddateli** in acqua fredda, poi scolateli e tagliateli a metà, in verticale.**Appoggiateli** su un canovaccio per asciugarli bene.**Sciogliete** in una padella 2 cucchiari di zucchero di canna con il burro e fatelo colorire.**Aggiungete** un pizzico di sale e disponete nella padella i cavolini, appoggiate sulla parte piatta e cuoceteli per 5 minuti.**Rivestite** una teglia (ø 20 cm) con un foglio di carta da forno e imburратelo.**Disponetevi** i cavolini appoggiandoli ordinatamente, sulla parte piatta, vicini uno all'altro, coprendo tutta la superficie.**Deglassate** la padella in cui avete cotto i cavolini con uno spruzzo di succo di arancia e versate**TEGLIA DI CARCIOFI, CAROTE, PASTINACA E CREMA DI PECORINO**

il contenuto nella teglia.

Stendete la pasta brisée in un disco di 2 mm di spessore. Disponetelo sopra i cavolini, ricalzandolo lungo il bordo.**Bucherellatelo** in superficie

e infornatelo a 180 °C per circa 25-30 minuti, finché la pasta non sarà dorata.

PER LA GREMOLATA**Preparate** un trito di prezzemolo, scorza di limone e di arancia e mescolatelo con le nocciole tritate finemente. Mettetelo in una padellina e insaporitelo con una noce di burro, lucidandolo.**Sfornate** la torta, ribaltatela sul piatto di portata e completatela con la gremolata, senza coprirla troppo, per non nascondere il disegno dei cavolini.**PATATE ARROSTO CON PESTO DI VERZA, GRANO SARACENO E CASERA***I consigli di Mazzocchi:**«Per il pesto non userei solo le foglie esterne della verza, ottima idea**antispreco, ma aggiungerei dolcezza con alcune foglie più interne. Nel pesto, invece dei pinoli, proviamo a utilizzare il grano saraceno, così abbiamo un ingrediente in meno e rendiamo questa ricetta adatta a chi ha intolleranze per la frutta secca a guscio».***Cuoca** Joëlle Néderlants**Impegno** Facile**Tempo** 50 minuti**Vegetariana****INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE**

850 g patate

200 g foglie di verza

200 g olio extravergine di oliva

100 g Casera Dop

60 g grano saraceno

aglio – salvia

burro chiarificato

ghiaccio

sale fino e grosso

Pelate le patate, tagliatele a tocchi di dimensioni omogenee e cuocetele a vapore per 35 minuti. →

Tostate in una padellina il grano saraceno per 3-4 minuti, facendo attenzione a non bruciarlo. Diventerà croccante e saporito.

Frullate le foglie di verza tagliate a strisce insieme a un pezzettino di aglio, circa 30 g di grano saraceno, un cubetto di ghiaccio, un pizzico di sale grosso e l'olio, ottenendo un pesto cremoso.

Friggete una ventina di foglie di salvia in una padella con abbondante burro chiarificato.

Togliete la salvia e tenetela da parte, quindi cuocete le patate nel burro profumato, facendole arrostiti finché non si sarà formata una crosticina dorata. Salatele alla fine.

Servite le patate con il pesto di verza, il grano saraceno rimasto, il casera a scaglie e le foglie di salvia fritte.



In alto, Isa Mazzocchi e Joëlle Néderlants completano il pesto per la ricetta delle patate arrosto. Di seguito, due fasi della ricetta e infine, un suggerimento per la presentazione, con il casera tagliato a scaglie da Isa Mazzocchi; tutto ripreso dalla nostra social media manager Marika Sarzi Sartori.

TEGLIA DI CARCIOFI, CAROTE, PASTINACA E CREMA DI PECORINO

I consigli di Mazzocchi:

«Vista la stagione, propongo una variante che può venire incontro a chi non trovasse le pastinache: al loro posto, si potrebbero utilizzare i topinambur, disponibili facilmente nei mercati».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Facile

Tempo 1 ora

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g latte

200 g panna fresca

100 g pecorino grattugiato

7 carciofi

3 carote

2 pastinache
prezzemolo

aglio

cannella – timo

vino bianco secco

olio extravergine di oliva

sale – pepe di Timut

Pulite i carciofi e tagliateli a spicchi.

Cuoceteli in una casseruola con 3 cucchiaini di acqua, 3 cucchiaini di olio, qualche gambo di prezzemolo, uno spicchio di aglio, e uno spruzzo di vino bianco, per circa 15 minuti.

Sbucciate le carote e le pastinache e tagliatele per il lungo in fette molto sottili (se possibile con la mandolina).

Sbollentatele in acqua bollente salata per 7-8 minuti e scolatele.

Portate a bollore il latte con la panna quindi spostatevi dal fuoco e aggiungete il pecorino grattugiato. Mescolate e profumate con pepe di Timut.

Mettete una cucchiata di questa crema sul fondo di una pirofila, poi adagiatevi sopra le fette di carota, spolverizzando con cannella e timo.

Cospargetele con altra crema, fate uno strato con le fette di pastinaca, mettete altra crema, quindi terminate con i carciofi.

Mettete ancora un po' di crema e infornate a 180 °C per circa 20 minuti.

Sfornate e servite caldo.



Patate arrosto con pesto di verza, grano saraceno e casera pag. 61

Ci piace accompagnare questo piatto di verdure, che riprende gli ingredienti dei pizzoccheri, con un rosso che nasce nella stessa zona: il **Valtellina Superiore Rino 2021** di Pizzo Coca è leggiadro, tipico, di beva spensierata. 24 euro, cell. 3481476407

Teglia di carciofi, carote, pastinaca e crema di pecorino pag. 62

L'abbinamento difficile con i carciofi si risolve bene con un vino bianco, come il **Vermentino di Gallura Superiore Monteoro 2024** di Sella & Mosca: giovane, fruttato e balsamico, ha un carattere mediterraneo, con finale sapido. 13,50 euro, sellaemosca.com

Pulled pork e millefoglie di patate pag. 66

Un abbinamento sfizioso con questa ricetta di origine americana, spesso servita come street food, è quello con un grande rosso italiano. Provate il **Brunello di Montalcino 2018** di Villa Le Prata, elegante espressione di Sangiovese, prodotto da una piccola cantina molto promettente. 60 euro, villaleprata.com

Polpette di manzo con agrodolce di frutta essiccata e cacao pag. 66

Accostate un rosso morbido e non troppo tannico, come il **Valtènesi Riviera del Garda Classico Groviglio 2022** di Cà Maiol. Fresco e speziato, sta bene con la carne e l'agrodolce. 19 euro, camaiol.it

CARNI

Piatto del roast beef
Bitossi Home, piattino
e tovagliolo **La DoubleJ**,
tovaglia **Les Ottomans**.

ROAST BEEF SU CARPACCIO DI PERE AL GORGONZOLA



PULLED PORK E MILLEFOGLIE DI PATATE

Piatti delle polpette
e del pulled pork
Bitossi Home,
bicchieri colorati
Zafferano Italia,
tovaglia del pulled
pork **Les Ottomans**.



POLPETTE DI MANZO CON AGRODOLCE DI FRUTTA ESSICCATA E CACAO

ROAST BEEF SU CARPACCIO DI PERE AL GORGONZOLA

I consigli di Mazzocchi:

«Questo è un piatto già ben bilanciato ed equilibrato: ci sono la freschezza dell'insalatina e la sapidità del gorgonzola, abbinati con la dolcezza della frutta».

Cuoca Ilaria Castelli

Impegno Facile

Tempo 35 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g roast beef

80 g gorgonzola piccante

1 pera Williams

miele di acacia – rucola

noci – uvetta

rosmarino – salvia – alloro

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Pulite la carne privandola di eventuale tessuto connettivo superficiale.

Massaggiatela con un filo di olio, sale e pepe, quindi appoggiatela su una teglietta, sopra qualche ago di rosmarino, foglie di salvia e alloro. Appoggiate un po' di queste erbe anche sopra la carne e intorno, nella teglia.

Infornate a 250 °C per circa 10-12 minuti, sformatelo, avvolgetelo nella carta alluminio e lasciatelo riposare per almeno 10 minuti.

Lavate la pera e tagliatela a fettine molto sottili senza sbucciarla, con l'aiuto di una mandolina: tagliatela in senso orizzontale, ottenendo dei dischetti.

Disponeteli nei piatti creando il carpaccio.

Tagliate il roast beef a fette e adagiatele sopra il carpaccio di pera, completando con pezzetti di gorgonzola, un po' di miele, qualche gheriglio di noce, foglie di rucola e qualche uvetta.

PULLED PORK E MILLEFOGLIE DI PATATE

I consigli di Mazzocchi:

«Alleggeriamo la millefoglie di patate togliendo la besciamella, che aggiungerebbe ulteriore grassezza: lasciamola di sole patate, aromatizzandole con un po' di finocchietto».

Cuoca Ilaria Castelli

Impegno Medio

Tempo 2 ore e 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg patate

500 g coppa di maiale senza osso, molto mista

150 g senape

curcuma

paprica dolce

curry – zenzero in polvere

cannella

cumino in polvere

cardamomo in polvere

zucchero di canna

chiodi di garofano

noce moscata

finocchietto

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Pelate le patate e tagliatele a fettine sottilissime con la mandolina.

Raccoglietele in una ciotola e conditele con olio, sale, pepe e un po' di finocchietto.

Disponetele in una pirofila (16x21x4 cm) foderata con un foglio di carta da forno, creando strati sovrapposti il più omogenei possibile.

Appoggiatevi sopra un recipiente pesante (riempitelo di fagioli secchi o con le perle in ceramica per la cottura in bianco) e infornate la teglia a 200 °C per circa 30 minuti.

Mescolate un cucchiaino ognuno di curcuma, paprica, curry, zenzero, cannella, cardamomo, cumino, noce moscata e zucchero di canna. Unite alla miscela 6 chiodi di garofano e la senape. Mescolate ottenendo una crema che deve essere abbastanza morbida: se vedete che è troppo asciutta (può dipendere dal tipo di senape che utilizzate) ammorbiditela con 1-2 cucchiaini di latte.

Tagliate la coppa di maiale in 4 fette spesse e spalmatele uniformemente massaggiandole con la crema speziata.

Chiudetele ermeticamente in 4 cartocci di alluminio e appoggiateli su una teglia di acciaio con i bordi alti.

Lasciate riposare la carne per 30 minuti prima di infornarla.

Sfornate le patate e lasciatele raffreddare con il peso sopra.

Abbassate il forno a 145 °C e infornate la carne nei cartocci. Cuocetela per circa 2 ore: dovrà risultare molto morbida.

Togliete il peso dalla teglia di patate e tagliate la mattonella che si sarà formata in cubetti o parallelepipedi, quindi rosolatele delicatamente in una padella con un filo di olio per 5-6 minuti, voltandoli su tutti i lati.

Sfornate anche la carne, aprite i cartocci facendo attenzione a non rovesciare il liquido di cottura, che vi servirà per ammorbidire la carne. **Servite** il pulled pork con il suo sughetto, insieme con le millefoglie di patate.

POLPETTE DI MANZO CON AGRODOLCE DI FRUTTA ESSICCATA E CACAO

I consigli di Mazzocchi:

«Per queste polpette farei un condimento a base di aceto e zucchero, nel quale fare ammorbidire la frutta disidratata. Non glasserei tutto con una salsa di cacao, darei solo all'ultimo una spolverizzata sopra la salsa».

Cuoca Ilaria Castelli

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g trita di manzo

200 g aceto

100 g patata lessa

100 g zucchero

20 g Grana Padano Dop

8 prugne snocciolate essiccate

8 albicocche snocciolate essiccate

1 spicchio di aglio

1 tuorlo grande

cacao

noce moscata – burro

olio extravergine di oliva

sale – pepe rosa

Scaldare in una casseruolina l'aceto con lo zucchero e lasciate cuocere piano per circa 20 minuti.

Spegnete lo «sciropo» ottenuto e unitevi le prugne e le albicocche, mescolando per lucidarle. Lasciatele immerse mentre procedete con la ricetta.

Riunite in una ciotola la trita di manzo, il tuorlo, il grana grattugiato, 1 cucchiaino di pepe rosa, la patata lessa schiacciata, una punta di noce moscata. Impastate tutto con le mani fino a ottenere un composto omogeneo.

Formate le polpette e cuocetele in una padella con un filo di olio, l'aglio e una noce di burro, muovendole spesso in modo che si cuociano uniformemente, per 8-10 minuti.

Servite le polpette con lo sciropo agrodolce, la frutta disidratata e una spolverizzata di cacao.

→

DOLCI

Piattini La DoubleJ,
bicchiere colorato
Zafferano Italia, tovaglia
Les Ottomans.



CIAMBELLA CON CASTAGNE E YOGURT



TORTA GIRELLA ALL'ARANCIA

CIAMBELLA CON CASTAGNE E YOGURT

I consigli di Mazzocchi:

«In questo dolce invece della vaniglia sceglierei il cardamomo, che può dare un tocco di acidità e di freschezza in più».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 15 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g yogurt
220 g castagne lessate
150 g zucchero a velo
150 g farina 00
100 g farina di mandorle
120 g olio di semi
100 g miele
90 g mirtilli rossi disidratati
40 g fecola di patate
12 g lievito in polvere per dolci
13 amaretti secchi
8 bacche di cardamomo
4 uova
3 mandarini – sale

PER LA GLASSA E PER COMPLETARE

140 g zucchero a velo
succo di 1 mandarino
mirtilli disidratati
amaretti

Frullate le castagne spezzettate con lo yogurt, l'olio di semi, il miele e i semi pestati del cardamomo. Montate le uova con lo zucchero a velo e un pizzico di sale, aromatizzatele con la scorza grattugiata dei mandarini e mescolatele, delicatamente, con la crema di castagne.

Mescolate la farina 00 con la fecola, la farina di mandorle, il lievito e gli amaretti sbriciolati. Ammorbidite i mirtilli con il succo di 1 mandarino, quindi uniteli alle farine mescolando bene.

Unite tutto al composto di castagne e uova, amalgamandolo delicatamente con una spatola.

Ungete e infarinate uno stampo a ciambella (ø 22 cm) e riempitelo con il composto, quindi infornatelo a 180 °C per circa 55 minuti.

Sfornate la ciambella e lasciatela raffreddare.

PER LA GLASSA

Mescolate a freddo lo zucchero a velo con il succo di un mandarino (prendetene uno di quelli a cui avete grattugiato la scorza), fino a ottenere una glassa.

Sfornate la torta e colatevi sopra la glassa, quindi completate la decorazione con altri mirtilli disidratati e pezzetti di amaretto.

TORTA GIRELLA ALL'ARANCIA

I consigli di Mazzocchi:

«Non sceglierei una marmellata di arance amare, punterei più sull'acidità, quindi preferirei una marmellata di arance rosse e, al limite, aggiungerei qualche goccia di limone per dare ancora più spinta».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Medio

Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA BISCOTTO

60 g zucchero
40 g olio di girasole
35 g latte
20 g pistacchi sgusciati
3 uova
pasta di pistacchio

PER LA FARCITURA

300 g marmellata di arance rosse
250 g formaggio cremoso
100 g mascarpone
25 g panna fresca
25 g zucchero a velo

PER LA TORTA

arancia
menta – pistacchi

PER LA PASTA BISCOTTO

Dividete gli albumi dai tuorli.

Montate gli albumi e, quando cominciano a essere sodi, unite lo zucchero, aggiungendone un terzo alla volta, in modo da incorporarlo gradualmente.

Unite quindi i tuorli, 1 per volta, e mescolate.

Prelevate una parte di questo composto, mettetela in una ciotola e incorporatevi l'olio di girasole emulsionato con il latte. Unite anche 1 cucchiaino di pasta di pistacchio e i pistacchi tritati. Riunite questo composto al resto dell'impasto, incorporandolo con una spatola, delicatamente.

Versate l'impasto ottenuto in una placca (40x30 cm) foderata con carta da forno, spatolandola in uno strato uniforme.

Infornate a 180 °C per 15-16 minuti, togliete la pasta biscotto dalla

→

Piatto della torta girella e della torta di semolino **Bitossi Home**, sottopiatto di paglia e tovagliolo **La DoubleJ**, tovaglia **Les Ottomans**.



TORTA DI SEMOLINO IN GUSCIO DI FILLO

teglia e lasciatela raffreddare, sulla carta da forno.

PER LA FARCITURA

Mescolate il formaggio con lo zucchero, il mascarpone e la panna, ottenendo una crema.

PER LA TORTA

Staccate la pasta biscotto dalla carta da forno, aiutandovi con una spatola.

Spalmate sulla pasta biscotto la marmellata di arancia e riponetela in freezer per 10-15 minuti, in modo da consolidare lo strato e riuscire a spalmare meglio il successivo.

Togliete la pasta dal freezer, spalmatevi sopra la crema, in uno strato ben uniforme, aiutandovi con una spatolina.

Rifilate il rettangolo ai bordi, poi tagliate la pasta in strisce lunghe quanto il lato più lungo e larghe 6 cm.

Arrotolate una prima striscia su se stessa, «cominciando» la girella, poi procedete arrotolando intorno al primo nucleo via via tutte le altre strisce, ottenendo una torta girella di circa 16 cm di diametro.

Mettetela in un anello e lasciatela consolidare in freezer per 30 minuti.

Toglietela e pareggiatela in superficie, passandovi un coltello di piatto.



Ciambella con castagne e yogurt pag. 69 + **Torta di semolino in guscio di fillo** pag. 71

Funziona l'abbinamento con un vino dolce cangiante e affascinante come il Vin santo del **Chianti Rufina Riserva Cardinal de Retz 2010** di Marchesi Gondi: trebbiano in purezza, affinato per dieci anni nei tradizionali caratelli, ha profumi di frutta secca e candita, caramello e miele di castagno. Stappatelo a 10 °C. **35 euro, tenutabossi.com**

Torta girella all'arancia pag. 69

Scegliete un vino dolce e spumeggiante, come il **Moscato d'Asti Sourgal 2024** di Elio Perrone, che con i suoi profumi di fiori di acacia e di arancio, si abbina perfettamente alla nostra torta girella. Anche al super. **10,50 euro, elioperrone.it**

Sformate la torta e servitela decorandola con ciuffetti di crema (ve ne sarà rimasta), pistacchi tritati, fettine di arancia a vivo e foglioline di menta fresca.

TORTA DI SEMOLINO IN GUSCIO DI FILLO

I consigli di Mazzocchi:

«Vista la base della farcitura, con fichi e datteri un po' all'orientale, potremmo profumare con un goccio di acqua di fiori d'arancio.

Dentro il semolino, poi, aggiungerei pezzetti di limone candito».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 20 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g latte
200 g panna
120 g zucchero semolato
100 g semolino
100 g fichi secchi
100 g datteri secchi snocciolati
60 g gherigli di noci
30 g limone candito
4 tuorli
1 confezione di pasta fillo
acqua di fiori d'arancio
limone
cannella
burro
zucchero a velo

Frullate i fichi secchi e i datteri, aggiungete i gherigli di noci spezzettati e date un altro colpo con il frullatore, quindi profumate con un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio.

Spennellate di burro fuso un foglio di pasta fillo e sovrapponetene un altro, sistemandolo a croce. Procedete nello stesso modo, spennellando a ogni foglio, fino a sovrapporne sei.

Disponeteli premendoli un po' in una tortiera (Ø 20 cm), lasciando sbordare l'eccesso di pasta.

Stendete sul fondo il composto di fichi e datteri.

Portate a bollire il latte con la panna quindi versatevi a pioggia il semolino e cuocete mescolando per circa 3 minuti. Spegnete e lasciate intiepidire, quindi aggiungetevi lo zucchero e mescolate bene.

Profumate il semolino con la scorza di mezzo limone e due o tre pizzichi di cannella, infine aggiungete i tuorli e mescolate. Completate con i limoni canditi tagliati a pezzetti.

Versate la crema sopra lo strato di frutta secca nella tortiera, quindi richiudete i lembi di pasta fillo verso l'interno. Chiudete in superficie con un altro foglio di carta da forno.

Infornate a 180 °C per circa 40 minuti nella parte bassa del forno, coprendo in superficie con un foglio di alluminio, se vedete che si scurisce troppo.

Sfornate e lasciate intiepidire, quindi servite cospargendo con zucchero a velo.



Una giornata interessante e ricca di scambi, grazie alla disponibilità e all'aiuto di Isa Mazzocchi, con la quale lavoriamo sempre in grande armonia. E per voi, un ricettario tutto da provare.

Un'edizione speciale
delle Fettuccine Alfredo
per *La Cucina Italiana*,
servita in un piatto di pietra
lavica e dipinto a mano.
A destra Mario Mozzetti,
terza generazione,
titolare del ristorante
Alfredo alla Scrofa a Roma.



INNAMORARSI A ROMA



«National Fettuccine Alfredo Day»: il 7 febbraio si festeggia lo storico piatto che ha conquistato il mondo, tanto da essere inserito nel calendario delle festività in America

DI **ADRIANO ALIMONTI**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**

Le due posate d'oro mandate, nel 1927, ad Alfredo Di Lelio da Douglas Fairbanks e Mary Pickford, star americane del cinema muto, in segno di gratitudine per l'ospitalità.

Centodieci anni fa Alfredo Di Lelio apriva il suo storico ristorante in via della Scrofa a Roma, dove è nato il mito delle fettuccine più conosciute al mondo, sì proprio quelle che vengono mantecate e mescolate con gesti armoniosi e magnetici al tavolo del cliente con due posate, meglio se d'oro come quelle originali. Tutto cominciò con una storia d'amore negli anni Venti, quando Mary Pickford e suo marito Douglas Fairbanks, novelli sposi, arrivarono a Roma. Come molti turisti che si perdono nei vicoli della città, capitarono in questo ristorante e s'innamorarono del sapore, della gestualità e del rito di questa pasta. Ritornati in America, spedirono come loro dono ad Alfredo due posate d'oro autografate. Posate d'oro pensate per rendere ancora più prezioso il gesto della mantecatura che li aveva colpiti, lo stesso che ancora oggi viene fatto davanti a chi le ordina.

Mario Mozzetti, che ci ha accolti nel suo ristorante, rappresenta la terza generazione di «maestro mantecatore» e ci racconta il lavoro fatto per conservare la tradizione di un gesto, senza tralasciare l'innovazione necessaria per gestire un ristorante. «Un tempo cucinare era un rituale di famiglia: mio nonno preparò le famose fettuccine in questo modo per la prima volta a mia nonna che aveva bisogno di rimettersi in forze. Oggi avere un ristorante di successo vuol dire essere un imprenditore (con settanta impiegati da gestire) che sa tenere aperti il cuore e lo sguardo sul mondo».

Mario è spesso invitato all'estero: «Voglio raccontare a tutti questo piatto e la sua vera storia. È certamente uno dei più conosciuti ma anche uno dei più copiati e snaturati». La ricetta originale è quella che trovate qui a fianco.

Tradizione sì, ma anche innovazione: «A breve apriremo un'enoteca nelle cantine romane e una bottega con la nuova scuola di cucina dove insegnare a fare la pasta e anche a mantecarla. Perché i gesti che facevano le mani di Alfredo possono essere codificati per essere replicati. Lo scopo? Creare un nuovo mestiere, il mantecatore, il vero protagonista delle deliziose Fettuccine Alfredo. Quando saremo pronti, cominceremo a esportarlo nel mondo». ■



LA RICETTA

Fettuccine Alfredo

Ingredienti per 2 persone
160 g fettuccine fresche all'uovo
140 g Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi
50 g burro – sale

«Prendete una pentola e riempietela con due litri di acqua. Aggiungete una manciata di sale grosso e portatela a ebollizione. Nel frattempo mettete il burro nel piatto di portata per renderlo morbido, se necessario, per velocizzare il processo, si può mettere per qualche istante in un bagnomaria caldo. Tornando all'acqua di cottura della pasta, una volta raggiunto il bollore aggiungete le fettuccine. Il tempo di cottura è di pochi minuti, per non sbagliarsi basta controllare quando l'acqua in superficie si fa schiumosa e bianca. Scolate la pasta lasciando un po' d'acqua di cottura e adagiatela sul piatto dove avevate messo il burro. Ricoprite le Fettuccine Alfredo con il parmigiano grattugiato finissimo. Prima di servire, mantecate bene il tutto con una forchetta e un cucchiaino con un movimento rotatorio fino al raggiungimento della cremosità desiderata, il consiglio è che deve essere come una danza! Queste fettuccine non si mangiano arrotolandole sulla forchetta, si pescano dolcemente dal piatto di portata».



PER OROGEL

GUSTO A PEZZETTONI

Minestrone Pezzettoni è la novità di Orogel per chi ha poco tempo per cucinare ma non rinuncia a portare in tavola piatti sani e gustosi. Caratterizzato da un taglio delle verdure più grande del solito che ne esalta il sapore, comprende zucchine, patate, carote, pomodorini, zucca, taccole, piselli e finocchi coltivati in Italia dai soci produttori Orogel. Dal freezer al piatto, bastano solo cinque minuti di cottura in padella o al microonde: può essere servito come primo comfort e come contorno goloso, ma anche diventare un ingrediente per ricette sfiziose e creative. Qualche idea? Ecco i consigli di Anna Fracassi, conosciuta sul web come @lennesimoblog: «Per un piatto più sfizioso, consiglio di aggiungere al Minestrone Pezzettoni le spezie per cous cous durante la cottura.

Una volta cotto si versa sopra il cous cous secco, lasciandolo rinvenire per pochi minuti; basta aggiungere un filo di olio ed è pronto da portare in tavola. Chi preferisce un piatto più proteico, lo può arricchire con gamberetti sgusciati o cubetti di pollo e servirlo con crostini croccanti.

Da provare anche come contorno rosolato in padella, con uova all'occhio di bue, passata di pomodoro e formaggio filante, da abbinare a pane pita tostato. È ottimo anche fatto al forno, gratinato con parmigiano e pangrattato, o arricchito con feta, cipolle, olive e origano fresco».



Anna Fracassi, conosciuta sul web come @lennesimoblog, ci ha consigliato ricette facili, creative e golose con il Minestrone Pezzettoni, novità di Orogel. Grazie al taglio delle verdure più grande del solito, è perfetto per preparare primi piatti e contorni gustosi e sani.

OROGEL.IT

SOTTO SOTTO C'È DEL TENERO

*Fritti, farciti, alla giudia,
trasformati in una crema raffinata
o nel ripieno di golosi ravioli.
Claudio Sadler ha interpretato
per noi uno degli ortaggi
più amati dell'inverno*

RICETTE **CLAUDIO SADLER**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Piatto **Arthur Krupp**,
forchetta in acciaio
Sambonet.



RAVIOLI DI CARCIOFI E RICOTTA CON PESTO E CALAMARI

Piatto **Arthur Krupp**,
posata in acciaio
Sambonet.



CARCIOFO ALLA GIUDIA, TUORLO E QUINOA



CLAUDIO SADLER

Chef e insegnante, Claudio Sadler è tra i cuochi che hanno scritto la storia recente della cucina italiana, esportata anche in Oriente con l'apertura di ristoranti in Giappone e in Cina. Alla Locanda Vecchia Pavia, inaugurata nel 1982, sono seguiti l'Osteria di Porta Cicca a Milano, dove ha preso la prima stella Michelin, riconoscimento raddoppiato nel 2002 con la seconda al ristorante Sadler di Milano, oggi trasferito all'hotel Casa Baglioni a Milano. La sua versione dei carciofi alla giudia con tuorlo e quinoa ci ha conquistato.



PULIZIA DEL CARCIOFO

Indossate dei guanti o strofinate le mani con succo di limone per evitare che si anneriscano, quindi per prima cosa eliminate le foglie più esterne, poi tagliate le punte spinose e, infine, togliete le barbette centrali, con l'aiuto di uno scavino: se dovete utilizzare i carciofi interi, allargateli con cautela fino al cuore, quindi rimuovete le barbette, altrimenti tagliateli prima a metà. Tuffate via via i carciofi puliti in acqua acidulata con succo di limone. Sbucciate i gambi, per eliminare la parte esterna più coriacea usando un pelapatate, ed eliminate la parte finale. Sono ottimi da utilizzare anche per creme e farciture.

RAVIOLI DI CARCIOFI E RICOTTA CON PESTO E CALAMARI

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 20 minuti
più 4 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA

200 g farina 00
75 g spinaci sbollentati
50 g semola rimacinata di grano duro
6 tuorli – sale

PER IL RIPIENO

3 carciofi
100 g ricotta – 1 scalogno
30 g Parmigiano Reggiano Dop
basilico – maggiorana
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER IL PESTO

300 ml olio extravergine di oliva
200 g basilico
80 g prezzemolo
2 cubetti di ghiaccio
50 g pinoli
60 g Parmigiano Reggiano Dop

PER IL CONDIMENTO

100 g burro
4 calamari
basilico – prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA PASTA

Cuocete gli spinaci in acqua bollente salata, scolateli, raffreddateli e strizzateli bene, poi frullateli con i tuorli.

Amalgamate la farina 00 con la semola, quindi unite 5 g di sale e il composto di uova e spinaci e lavorate l'impasto finché non sarà liscio e omogeneo. Raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciate riposare in frigorifero per almeno mezza giornata.

PER IL RIPIENO

Scaldare poco olio in una casseruola, stufate lo scalogno tritato con poca acqua, quindi unite i carciofi, puliti e tagliati a tocchetti, e proseguite la cottura per 20-25 minuti; frullate tutto con un mixer, unendo qualche foglia di basilico fresco e qualche fogliolina di maggiorana. Unite a questo composto la ricotta e il parmigiano, regolando di sale e di pepe. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere.

Tirate la pasta a uno spessore





CARCIOFI FARCITI DI SCAMPI, CON PESTO E MAIONESE AL DRAGONCELLO

Piatti decorati **Arthur Krupp**, cucchiaino in acciaio **Sambonet**.

di ½ millimetro, distribuite il composto e fate i ravioli della forma che preferite.

PER IL PESTO

Frullate i pinoli con l'olio, finché non otterrete una crema omogenea; unite il basilico, il prezzemolo e il ghiaccio continuando a frullare; amalgamate infine il parmigiano e frullate ancora per qualche secondo, ottenendo una salsa corposa.

PER IL CONDIMENTO

Pulite i calamari e tagliateli a striscioline sottili. Scaldate tantissimo una padella unta di olio e saltate brevemente i calamari, regolando di sale e di pepe.

Cuocete i ravioli in acqua bollente salata, scolateli, conditeli con il burro precedentemente fuso, e il pesto. Distribuiteli nei piatti, completate con i calamari e delle foglioline di prezzemolo e di basilico e servite.

CARCIOFO ALLA GIUDIA, TUORLO E QUINOA

Impegno Medio

Tempo 50 minuti

più 39 ore per le uova

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

80 g maionese – 50 g quinoa
30 g amaro Cynar
4 carciofi tipo mammole
4 uova – aglio
maggiorana o menta
liquirizia in polvere
salsa di soia
vino bianco secco
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Riponete le uova in congelatore per circa 36 ore, quindi toglietele dal congelatore 3 ore prima dell'utilizzo; sgusciatele, eliminate gli albumi e tenete da parte i tuorli, che si saranno gelificati.

Pulite i carciofi, disponeteli a testa in giù in una casseruola, con 4 cucchiaini di olio, uno spicchio di aglio in camicia, qualche foglia di maggiorana o di menta e ½ bicchiere di vino bianco, salate, coprite la casseruola con il coperchio e cuocete a fuoco vivo per 15-20 minuti (controllate la cottura pungendoli con una forchetta, dovranno essere teneri).

Preparate un olio all'aglio: tagliate a metà una testa di aglio e soffriggetela

in un pentolino con un bicchiere di olio extravergine, finché gli spicchi non si saranno asciugati; spegnete la fiamma e lasciate raffreddare, poi unite altri 2 bicchieri di olio crudo.

Lessate la quinoa in abbondante acqua bollente per 20 minuti, scolatela, lavatela sotto acqua corrente e saltatela in una casseruola con 3-4 cucchiaini di olio all'aglio, un cucchiaino di soia e il Cynar, regolando di sale e di pepe.

Aprite i carciofi, allargandone i petali come se fossero fiori e friggeteli in olio di arachide a 170 °C per circa 3 minuti, quindi scolateli su carta da cucina.

Aromatizzate la maionese con un pizzico di liquirizia.

Distribuite nei piatti un fondo di quinoa, adagiatevi sopra i carciofi, quindi mettete su ciascun carciofo un cucchiaino di maionese alla liquirizia, accomodate i tuorli e servite subito.

FAGOTTINI DI POLLO CON CASERA,
PREZZEMOLO, LIMONE E CARCIOFI FRITTI

CARCIOFI FARCITI DI SCAMPI, CON PESTO E MAIONESE AL DRAGONCELLO

Impegno Medio

Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER CARCIOFI E SCAMPI

24 scampi
12 carciofi – aglio
maggiorana o menta
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale

PER IL PESTO

200 ml olio extravergine di oliva
100 g basilico
50 g Parmigiano Reggiano Dop
grattugiato
25 g pinoli tostati – sale

PER LA MAIONESE AL DRAGONCELLO
300 ml aceto di vino bianco →

Piatti decorati
Arthur Krupp,
posate in acciaio
Sambonet.



**CREMA DI CARCIOFI CON SEMI
CROCCANTI E SFERE DI PARMIGIANO**



**BIGNÈ DI CARCIOFO, MOZZARELLA,
ACCIUGHE E BASILICO**

200 ml olio di semi
100 ml vino bianco
50 g dragoncello
50 g tuorlo d'uovo
1 scalogno
senape
limone
salsa Worchester

PER CARCIOFI E SCAMPI

Pulite i carciofi e disponeteli a testa in giù in una casseruola, con 4 cucchiaini di olio, uno spicchio di aglio in camicia, qualche foglia di maggiorana o di menta e ½ bicchiere di vino bianco, salate, coprite la casseruola con il coperchio e cuocete a fuoco vivo per 15-20 minuti (controllate la cottura pungendoli con una forchetta, dovranno essere teneri).

Pulite gli scampi, eliminando, teste, carapace e budellino centrale.

Adagiate 2 scampi all'interno di ciascun carciofo, conditeli con un filo di olio e infornate per 8 minuti a 180 °C.

PER IL PESTO

Frullate prima i pinoli e poi l'olio, ottenendo un composto denso. Unite il basilico e 2 cubetti di ghiaccio, continuando a frullare finché non avrete una salsa di colore verde; amalgamate,

infine, il parmigiano, regolate di sale e frullate ancora per pochi secondi (se il pesto dovesse risultare troppo compatto, potete stemperarlo con poca acqua prima dell'utilizzo).

PER LA MAIONESE AL DRAGONCELLO

Preparate una riduzione facendo bollire per 20 minuti l'aceto, il vino, lo scalogno tritato e metà del dragoncello; lasciate raffreddare e filtrate.

Frullate con un frullatore a immersione il tuorlo, l'aceto al dragoncello, un cucchiaino di senape e il succo di mezzo limone. Versate l'olio di semi a filo, continuando a frullare il composto, quindi aggiungete 2-3 gocce di salsa Worchester e le foglie di dragoncello rimaste, precedentemente tritate.

Disponete i carciofi farciti nei piatti, completate con il pesto e la maionese al dragoncello e servite.

FAGOTTINI DI POLLO CON CASERA, PREZZEMOLO, LIMONE E CARCIOFI FRITTI

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 15 minuti
più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 fette di petto di pollo
100 g formaggio tipo casera
30 g prezzemolo
4 carciofi
limone – farina 00 – burro
vino bianco secco
salsa Worchester
perle di yuzu (in vendita
online o nei negozi
di specialità orientali)
oppure scorza
grattugiata di lime
olio di semi – sale – pepe

Pulite i carciofi, tagliateli a fettine e tuffateli via via in una ciotola con acqua e succo di limone, poi scolateli, asciugateli bene con carta da cucina, infarinateli leggermente e friggeteli in olio ben caldo per 2-3 minuti, finché non saranno dorati e croccanti. Scolateli su carta da cucina e regolate di sale.

Tagliate il casera a listerelle.

Battete le fette di pollo, in modo che siano sottili e di spessore uniforme, rifilando eventualmente i bordi; posizionate le listerelle di formaggio al centro, quindi chiudete le fette, prima piegando i lembi verso l'interno

e poi arrotolandole a mo' di involtino; fate attenzione che non ci siano aperture da cui potrebbe fuoriuscire il formaggio durante la cottura. Infarinare leggermente i fagottini. **Sciogliete** 50 g di burro in una casseruola e rosolatevi i fagottini; sfumate con ½ bicchiere di vino bianco e il succo di 1 limone, lasciate evaporare e proseguite la cottura per 6-7 minuti, regolando di sale.

Tenete da parte i fagottini e riducete il loro intingolo, unendo il prezzemolo tritato, una noce di burro, qualche goccia di salsa Worcester e regolando di sale e di pepe.

Distribuite gli involtini nei piatti, conditeli con la salsa e accompagnateli con i carciofi fritti e le perle di yuzu (in alternativa grattugiate della scorza di lime), decorando a piacere con foglioline di menta.

CREMA DI CARCIOFI CON SEMI CROCCANTI E SFERE DI PARMIGIANO

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 15 minuti
più 2 ore di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g **Parmigiano Reggiano**
Dop grattugiato
100 g **spinaci in foglie**
100 g **semi di zucca**
100 g **mandorle a filetti**
50 g **vino bianco secco**
50 ml **panna**
15 g **albume**
10 g **amido di mais**
8 **carciofi spinosi**
1 **patata media**
1 **scalogno**
foglioline di **acetosella rossa**
olio di semi
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Amalgamate il parmigiano con l'amido di mais e l'albume, ottenendo un composto compatto. Formate delle palline grandi come una biglia e congelatele per un paio d'ore (sfere di parmigiano).

Pulite i carciofi e tagliateli a pezzetti.

Pelate la patata e tagliatela a pezzi.

Tritate lo scalogno e stufatelo in una casseruola con poco olio extravergine e poca acqua; unite le patate e i carciofi, bagnate col vino bianco,



Claudio Sadler insieme con uno dei suoi sous-chef, Andrea Gianella. Dopo il diploma alla scuola alberghiera e alcune esperienze lavorative, tra cui quella all'Antica Osteria del Ponte con Ezio Santin e a Il liberty di Andrea Provenzano, Andrea lavora con Claudio Sadler da quasi 13 anni.

fate evaporare, ricoprite con acqua e fate cuocere per 25 minuti. Unite la panna e fate cuocere ancora per 5 minuti, poi aggiungete le foglie di spinaci, fatele appena appassire, poi spegnete e frullate bene, ottenendo una crema di colore verde vivo. Passatela al colino fine, regolate di sale e di pepe e unite un filo di extravergine. **Friggete** le palline di parmigiano in olio di semi ben caldo (170 °C), scolatele e tamponatele con carta da cucina. **Tostate** le mandorle e i semi di zucca in forno a 170 °C per 7 minuti. **Distribuite** nei piatti la crema di carciofi ben calda, completate con i semi di zucca e i filetti di mandorla tostatati e le palline di parmigiano; decorate con le foglioline di acetosella e servite.

BIGNÈ DI CARCIOFO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E BASILICO

Impegno Medio

Tempo 50 minuti
più 2-3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTELLA

400 g **farina 00**
220 g **acqua frizzante**

10 g **lievito di birra**
2 **tuorli**
sale

PER I CARCIOFI E IL RIPIENO

150 g **mozzarella di bufala**
150 g **mozzarella per pizza**
10 **filetti di acciuga**
del Cantabrico sott'olio
4 **grossi carciofi spinosi**
2 **piccole burrate**
aglio
basilico
maggiorana o menta
vino bianco secco
olio di semi
olio extravergine di oliva
sale

PER LA PASTELLA

Amalgamate tutti gli ingredienti con una frusta e lasciate lievitare il composto in un luogo caldo per almeno 2-3 ore, con il recipiente coperto e senza toccarlo mai.

PER I CARCIOFI E IL RIPIENO

Pulite i carciofi, mantenendo il gambo abbastanza lungo (5-6 cm).

Disponete i carciofi a testa in giù in una casseruola, con 4 cucchiaini di olio, uno spicchio di aglio in camicia, qualche foglia di maggiorana o di menta e ½ bicchiere di vino bianco, salate, coprite la casseruola con il coperchio e cuocete a fuoco vivo per 15-20 minuti (controllate la cottura pungendoli con una forchetta, dovranno essere teneri).

Tagliate a pezzetti la mozzarella di bufala, strizzatela bene e asciugatela tamponandola con carta da cucina; tagliate a cubetti la mozzarella per la pizza e mescolatela a quella di bufala.

Fate raffreddare i carciofi, allargateli delicatamente con le dita e farciteli con i pezzetti di mozzarella.

Tagliate le burrate a pezzetti e fatele asciugare su carta da cucina.

Dividete i filetti di acciuga per il lungo e tamponateli su carta da cucina.

Tenete i carciofi per il gambo e intingeteli nella pastella, quindi friggeteli nell'olio di semi ben caldo (170 °C), sempre tenendoli per il gambo, per circa 2-3 minuti, finché la pastella non sarà ben dorata. Asciugateli dall'olio, scolandoli su carta da cucina.

Adagiate i carciofi nei piatti con il gambo verso l'alto, completate con i filetti di alici e i pezzetti di burrata. Decorate con foglie di basilico fresco e servite.

COME SI MANGIA A SINGAPORE

MORDI IL FUTURO

Un cibo di strada patrimonio dell'Unesco premiato anche dalla Michelin. Serre futuriste, ristoranti nella foresta e progetti fino al 2050. Un assaggio della «città del leone». Che festeggia un compleanno importante

DI SARA TIENI, FOTO ANGELIKA CUPIDO



Uno scorcio di Open
Farm Community.
A fianco, visione
aerea dei Gardens
by the Bay.





Basta sbarcare a Singapore per proiettarsi subito in un futuro efficiente e melting pot. La perla più cosmopolita dell'Asia è in fermento: il 9 agosto si celebreranno i suoi 60 anni come Repubblica indipendente. All'arrivo, dopo 11 ore di volo diretto con Singapore Airlines, si tocca terra graziati dall'effetto "zero-scali" e si sperimenta quella che è una tappa fondamentale: il Changi Airport, a 20 km dalla città, primo, spettacolare biglietto da visita. Migliore aeroporto al mondo per 12 anni consecutivi, si distingue anche per l'offerta gourmand: innumerevoli ristoranti con cucine di tutto il mondo mixate tra loro, il cosiddetto «superfusion». Fra le attrazioni da non perdere mentre si fa uno spuntino anche il Jewel, spettacolare cascata indoor di acqua piovana che si tuffa da una volta di vetro verso una foresta pluviale su 5 livelli.

Mezz'ora di viaggio e ci affacciamo nel cuore della capitale di questa città-Stato composta da una penisola (la capitale) e 58 isole satelliti. Quarto centro finanziario al mondo, ex borgo di pescatori, Singapore è simboleggiata dal Merlion, mitologica figura metà sirena e metà leone. Un tempo nota come «città del

mare» e oggi conosciuta come «città del leone», fu fondata ufficialmente nel 1299, secondo la leggenda, da un principe malese che si imbatté in un leone, che in realtà sembra fosse la famosa tigre della Malesia. Oggi è simbolo di ricchezza, efficienza, sostenibilità e ottimo cibo: qui lo street food è nella guida Michelin e patrimonio dell'Unesco dal 2020 grazie alla cucina dei Peranakans, i discendenti degli operai cinesi e di altri immigrati che giunsero qui secoli fa sposando le locali donne malesi, mix perfetto di etnie e saperi, non solo culinari. D'altronde, qui si parlano quattro lingue ufficiali (inglese, cinese mandarino, tamil e malese) più il singlish, una sorta di inglese dialettale mix di tante inflessioni. Un territorio denso di vita, di appena 700 km quadrati con progetti di edifici avveniristici già pensati fino al 2050, un flusso di turisti pari a 62 milioni l'anno con una crescita prevista a 90 milioni entro il 2030 con la costruzione del nuovo terminal dell'aeroporto che ne raddoppierà le dimensioni.

Tornando al cibo: qui si mangia spesso e volentieri in strada e bastano una dozzina di euro (o 10 dollari locali corrispondenti a 0,64 euro) per un pranzo o una cena deliziosi.

Il nostro primo morso alla città è

una tappa a base di chili crab, il classico granchio speziato, al Red House Seafood, locale di pesce più antico in città, aperto dal 1976. Qui incontro la mia guida Fabrizio Tiribello, expat italiano, a Singapore da 40 anni. In tavola arrivano mantou, panini al vapore, le arachidi lessate, dolci e grandi come borlotti. Altra tipicità sono dei caffè con latte serviti in una specie di flebo da passeggio. Incredibile ma vero. Ne scorgo una per strada ma se volete fare un excursus completo la meta è la catena Toast Box. All'uscita ci aspetta una delle 10 icone della città: il complesso di grattacieli del resort Marina Bay Sands, tre altissime torri che ne reggono una sospesa, che ospita tra l'altro l'infinity pool più grande al mondo, a 200 metri d'altezza, con loungebar e ristorante.

«È in costruzione una quinta torre che ospiterà anche un anfiteatro per 25mila persone». A due passi c'è l'ArtScience Museum, dedicato all'arte di ultima generazione ospitato in un edificio a forma di fiore di loto. Ci sono 21 gallerie e ovviamente diversi ristoranti fusion.

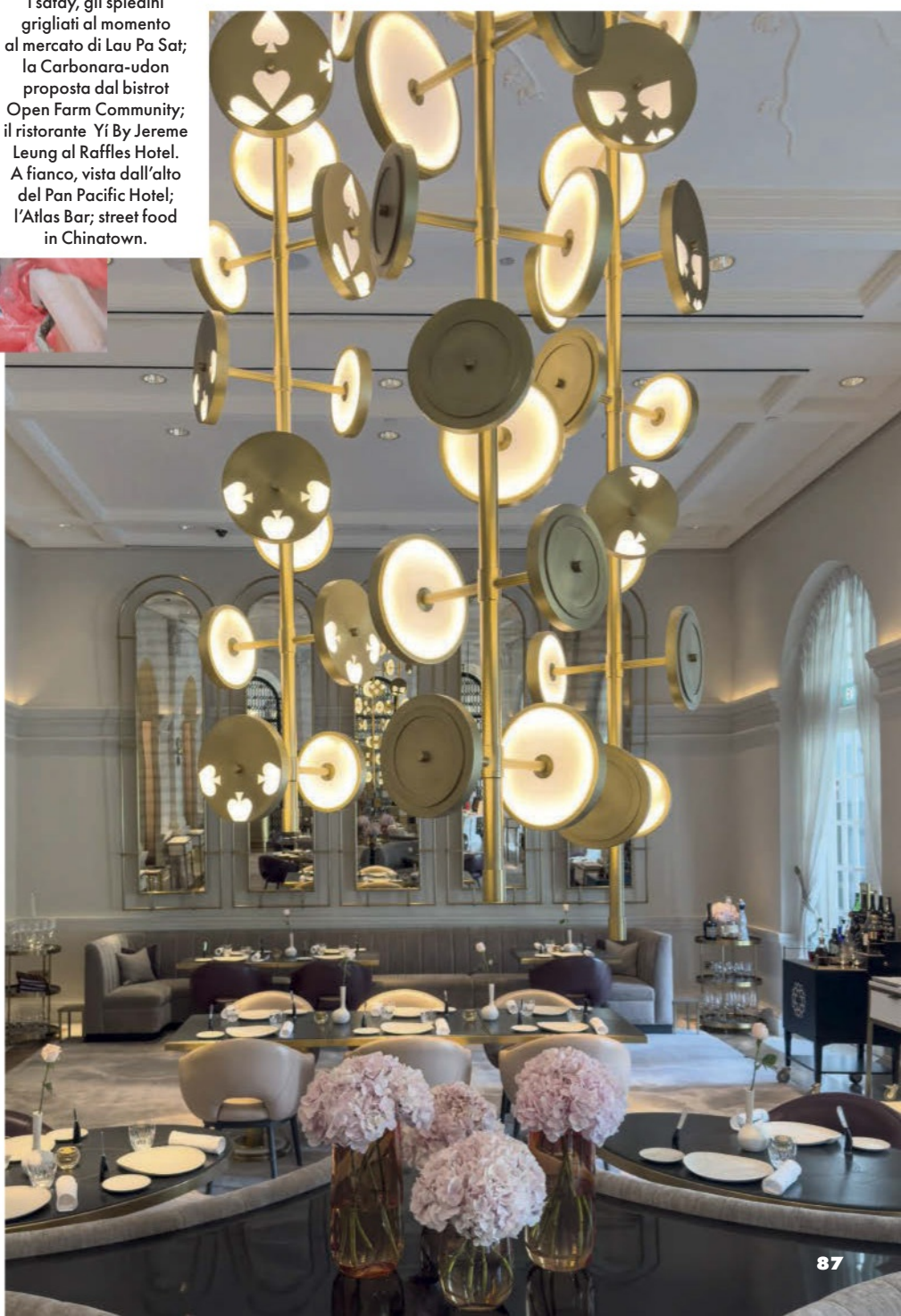
Ci spostiamo grazie a una delle cinque linee di metropolitana ai Gardens by the Bay celebre complesso di 101 ettari di verde: l'attrazione maggiore



In senso orario,
i satay, gli spiedini
grigliati al momento
al mercato di Lau Pa Sat;
la Carbonara-udon
proposta dal bistro
Open Farm Community;
il ristorante Yi By Jereme
Leung al Raffles Hotel.
A fianco, vista dall'alto
del Pan Pacific Hotel;
l'Atlas Bar; street food
in Chinatown.

sono i celebri Supertrees, 18 strutture iper tecnologiche ad albero che ospitano migliaia di specie botaniche e una passerella sospesa a 50 metri che li unisce. La sera è imperdibile lo spettacolo di luci e musica, alimentato dall'energia dei pannelli solari. Accanto ci sono la Cloud Forest con la cascata artificiale più alta al mondo e il Flower Dome, giardino d'inverno più esteso del globo. Per cena ci va al Synthesis un ristorante speakeasy con bar dove servono cocktail ispirati all'etica della medicina cinese. Ci servono carbonara al tartufo e il più tipico Yusheng, un antipasto da condividere a base di pesce crudo e verdure detto anche "piatto della buona fortuna", che viene invocata levando al cielo le bacchette.

La meta per la notte è invece il nuovissimo Artyzen hotel: affacciato su Orchard Road, l'hotel progettato dallo studio Nic Graham & Associates è disseminato da opere e installazioni di artisti asiatici. Un tempo qui sorgeva una grande villa con giardino del filantropo Tan Tock Seng. Fra i tre ristoranti c'è il fine dining Quenino (dal portoghese "piccolo") dello chef Victor Liong di Melbourne, che fonde cucina asiatica, portoghese e australiana, catapultando il palato in un ottovolante di sapori. →





五福臨門

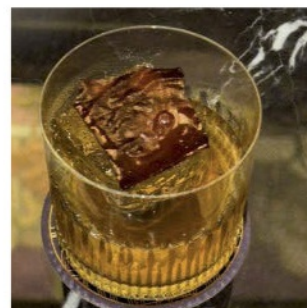
17

17

Ci spostiamo nel quartiere Katong-Joo Chat simbolo della cultura Paranakan con le sue case colorate primi Novecento, alcune premiate con l'Architectural Heritage Awards, per un tuffo nel passato. Ex residenze dei commercianti cinesi sono anch'esse patrimonio dell'Unesco. Per colazione qui l'indirizzo, manco a dirlo, è un celebre street food: Mr and Mrs Mohgan dove preparano una speciale crespella detta Coin Prata da servire con il caffelatte. Siete di fretta? Vi versano la vostra calda e corroborante bevanda in una sorta di flebo, con cannuccia, da portarvi praticamente a tracolla. Un po' più in là c'è un'altra storica boutique, Rumah Kim Choo, per shopping di artigianato locale e per fare una degustazione dei tipici nonya kueh, dolcetti locali dai colori vivaci tra i simboli culinari di Singapore (oltre venti le varianti).

Singapore è anche simbolo di alta cucina e fine dining: 283 i ristoranti nella guida Michelin. Noi optiamo per un pranzo panoramico vista Marina by the Sands da Jaan, storico due stelle al 70esimo piano del Swissotel The Stamford in Stamford Road. Ad accoglierci c'è Kirk Westaway, britannico del Devon che fonde la sua tradizione con influenze cinesi e ingredienti mediterranei: in tavola arriva il burro alle erbe mantecato sul carrello e i tagliolini freschi con gamberi rossi e limone di Amalfi (sua ossessione del momento). La sala più spettacolare, da 35 posti, ha una vista a 180° sulla città e ospita installazioni in vetro di Murano riciclato che sembrano enormi fiori.

Per un ritorno alla realtà ci spostiamo in Haji Lane, nel quartiere hipster malese di Kampong Glam, ricco di negozi di design. Prima, però, una tappa da Sifr Aromatics, profumeria in Arab Street, per regalarsi una fragranza su misura. Poi, tutti a cena al Coconut Club: segnalato dalla Michelin, offre la tipica cucina malese: si mangia Nasi lemak, un piatto da condividere con riso, avannotti di pesce e melanzane fritte. Da bere, latte di cocco nella sua noce, fresco come appena raccolto. Per un dopocena spettacolare si va invece all'Atlas Bar in Parkview Square, soprannominato "Batman Building" per la sua architettura Art Déco in stile Gotham City. Inserito a ragione nella Fifty Best dei migliori bar al mondo, suscita un effetto "wow" anche grazie a una torre di 15 metri: un "caveau" con 1.300 marchi di gin. Il nostro tour prosegue con una cerimonia sacra a →



Dall'alto in senso orario, offerte votive a Little India; un drink all'Atlas Bar; una vista sulla cucina dell'hotel Pan Pacific e a fianco un dolce; sotto, street food a Little India; il celebre macellaio toscano Dario Cecchini ospite al Maxwell Food Center. Nella pagina a fianco, la facciata colorata di una casa nella caratteristica Joo Chiat Road.



In questa pagina, street food a Joo Chiat Road e un piatto del ristorante Synthesis. Nella pagina a fianco, la sala con vista panoramica del ristorante Jaan by Kirk Westaway, lo chef Kirk Westaway e un suo piatto; in alto un ristorante a Little India.



Little India e un salto all'affollatissimo Sri Veeramakaliamman Temple: ci si lava i piedi all'esterno e si entra senza scarpe per godere di uno spettacolo autentico tra animali sacri, famiglie di fedeli e turisti travolti da tanta devozione indù. Un sorso di tarik, tipico tè al latte speziato e un menù tandoori al Gayatri restaurant ed è il momento di un tuffo nel 2050 con il check-in al Pan Pacific hotel in piena Orchard Road, cuore glamour della città. L'edificio, molto recente, rappresenta la filosofia del turnover edilizio: gli edifici moderni invecchiano in soli 25 anni. Poi si sostituiscono. L'albergo ingloba dei grandi "alberi della vita" che si illuminano di una speciale luce rosa che contribuisce a far prosperare le piante di cui sono ricoperti: il governo ha imposto che il 15% della superficie totale dei nuovi edifici sia destinata al verde. La piscina invece si riflette in un tetto foderato di vetri a specchio 20 piani sopra creando un effetto tra i quadri di Escher e lo specchio di Alice di Lewis Carroll. All'undicesimo piano merita una tappa Florette, ristorante e loungebar che propone il tè delle 5 con champagne list. A due passi c'è il pluripremiato Design Orchard, centro commerciale e galleria ma anche un incubatore di talenti locali. La sera si va a Lau Pa Sat per i satay, gli spiedini migliori della città: il vecchio mercato di 130 anni nel cuore del centro affaristico di Singapore

si trasforma come ogni giorno in una griglia a cielo aperto: dalle 18 alle 2 di notte si chiude la strada antistante al traffico, Boot Tat Street, che si riempie di tavolini. Lunghe file di turisti e locali si formano per questo cibo tradizionale cotto sulle braci vive. Altra mecca dello street food è il Maxwell Centre con i suoi oltre 100 chioschi dove recentemente è passato anche Dario Cecchini (il macellaio toscano più famoso d'Italia), e dove Anthony Bourdain amava mangiare il Chicken Rice al chiosco Tian Tian. Siamo a Chinatown. Qui c'è Chan Hong Meng con i suoi due ristoranti di strada, il primo al mondo, nel 2009, ad avere ottenuto 1 stella Michelin. Tutto qui è colorato, roboante: il capodanno cinese si festeggia per due settimane ed è chiamato «il compleanno di tutti». Siamo nell'anno del Dragone e simbolicamente «grandi opportunità».

Ancora un salto nel passato per un aperitivo al più antico hotel della città: il Raffles, monumento nazionale dal 1987. Fondato nel 1887, è intitolato a Sir Stamford Raffles, politico e militare britannico, fondatore della città di Singapore nel 1819: qui sono passati Elizabeth Taylor, Michael Jackson e Ava Gardner. Amato da William e Kate – al punto che i gossip vogliono che il principino George sia stato concepito qui – ha visto tra i suoi habitués anche Joseph Conrad e Rudyard Kipling (nel racconto *Al limite estremo* descrive l'hotel). «Tra i progetti

c'è una residenza per artisti, in memoria proprio di Kipling» ci dicono. Tappa obbligata è il suggestivo Long Bar, per un calice di Singapore Sling, il cocktail (sembra succo di frutta) creato nel 1915 dal bartender Ngiam Tong Boon, come escamotage per ovviare il divieto alle signore di bere alcol. Per tradizione le bucce di arachidi qui si buttano per terra e tutto, al passaggio, scricchiola.

Il nostro giro in città continua vicino ai National Botanic Garden in una fattoria biologica con annesso ristorante in un'ex serra: l'Open Farm Community. Zero plastica, riciclo degli ingredienti e pochissimi sprechi, questo concept innovativo colpisce per l'atmosfera informale e la qualità (è segnalato anche dalla guida Michelin). In menù ortaggi locali e piatti super-fusion. Come la Carbonara-udon con uovo termale giapponese. Siamo vicini al celebre Orchid Garden, una delle più spettacolari collezioni di orchidee del pianeta.

Ancora arte e cibo: per finire in bellezza si va alla National Gallery. Due edifici ottocenteschi, l'antico Municipio della città e la Corte suprema, sono stati uniti da una spettacolare vela d'oro che simboleggia i 50 anni dello Stato di Singapore. Dentro un percorso per i più piccoli, la Children's Gallery, e 8 ristoranti tra cui il tritellato Odette, nella Fifty Best. Tutto è aperto fino a mezzanotte. E come dicono qui, in indonesiano: *selamat makan* (buon appetito). ■



億和餐室 YI HE EATING HOUSE



INDIRIZZI

RISTORANTI E BAR

Red House Sea Food,

readhouseseafood.com

Synthesis, synthesis.sg

Open Farm Community,

openfarmcommunity.com

Lau Pa Sat, laupasat.sg

Jaan by Kirk Westaway, jaan.sg

Gayatri Rpestaurant,

gayatrirestaurant.com

The Coconut Club, thecoconutclub.sg

Atlas Bar, atlasbar.sg

Coriander Leaf, corianderleaf.com

Maxwell Food Centre,

maxwellfoodcentre.com

HOTEL

Raffles Hotel, raffles.com

Pan Pacific, panpacific.com

Artyzen Hotel, artyzen.com

Marina Bay Sands, marinabaysands.com

ARTE E CULTURA

National Gallery, nationalgallery.sg

ArtScience Museum,

marinabaysands.com/museum

Cloud Forest, Flower Dome, Gardens

by the Bay, gardensbythebay.com.sg

National Orchid Garden, nparks.gov.sg

SHOPPING

Sifr Aromatics, www.sifr.sg

Design Orchard, designorchard.sg

INFO

Singapore Tourism Board,

visitsingapore.com

Singapore Airlines, singaporeair.com/it



IL PRANZO DELLA DOMENICA IN TOSCANA

CROSTONI CON CAVOLO NERO,
PECORINO E GUANCIALE

UNA NUOVA
TRADIZIONE

Tutti i piatti in
porcellana del servizio
Virginia Casa.

**PICI ALL'AGLIONE
CON BRICIOLE DI PANE**

Una chef nigeriana a Siena, un menù che ripercorre i grandi classici regionali e tanti segreti per realizzarli con un amorevole tocco personale. Seguiteci in un viaggio tra le materie prime tipiche, dall'aglione al cavolo nero, sincero elogio alla semplicità

RICETTE **TINA AIGBOVO PINZI**, TESTI **SARA TIENI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**



SCOTTIGLIA



FAGIOLI
ALL'UCCELLETTO



**CASTAGNACCIO
CON PANNA MONTATA**

CROSTONI CON CAVOLO NERO, PECORINO E GUANCIALE

«Alla Taverna di Mozart si cena con un sottofondo di musica classica. In menù ci sono prodotti, frutti e ortaggi di piccoli agricoltori della zona. Tutto proviene da un raggio di massimo 30 minuti di strada dal ristorante. Come il cavolo nero e lo straordinario pecorino di Pienza».

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g 4 fette di pane toscano
200 g 8 fette di guanciale di cinta senese
200 g cavolo nero
100 g Pecorino di Pienza semi stagionato
2 spicchi d'aglio
olio extravergine di oliva
sale

Lavate le foglie di cavolo nero, eliminate la costa centrale, affettatele e brasatele in padella con 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e 1 spicchio di aglio a fettine, per 4-5 minuti.

Sfumate con un mestolo di acqua e proseguite la cottura per altri 10 minuti a fiamma media.

Tostate il pane su una bistecchiera già calda per 2-3 minuti per parte.

Rosolate in una padella, da freddo, il guanciale, fino a quando non sarà croccante.

Disponete le fette di pane su un piatto di portata, strofinatelo con lo spicchio di aglio rimanente, adagiateci il cavolo nero sopra e completate con il guanciale croccante e il pecorino a scaglie. Servite subito.

PICI ALL'AGLIONE CON BRICIOLE DI PANE

«Usate la farina di semola di grano per lavorare i pici e non farli attaccare l'uno con l'altro. L'aglione cotto vi sorprenderà grazie al suo gusto aromatico e delicato e alla sua consistenza cremosa».

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 45 minuti
più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g farina di tipo 0
250 g pane toscano raffermo



TINA AIGBOVO PINZI

Nata 45 anni fa in Nigeria, vive con la sua famiglia a San Casciano dei Bagni (Siena). La curiosità verso la cucina italiana arriva con la nascita del suo primo figlio Stefano e del suo svezamento. Tina impara a cucinare, nel rispetto della tradizione, accanto ai cuochi di alcuni ristoranti tipici tra Radicofani, Chianciano Terme, Fabro e la Maremma. Oggi è chef del ristorante Taverna di Mozart, all'interno di Locanda in Tuscany - Luxury Country Resort, nei pressi di Castiglione D'Orcia.

30 g acciughe
3 spicchi di aglione
semola rimacinata di grano duro – peperoncino fresco
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Mettete la farina di tipo 0 su un piano da lavoro o in una ciotola, aggiungete 250 g di acqua tiepida, una presa di sale e un cucchiaio di olio.

Impastate per circa dieci minuti con le mani fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Copritelo con un canovaccio e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per mezz'ora.

Trasferire l'impasto su un piano da lavoro infarinato e appiattitelo leggermente con le mani. Dividete l'impasto in modo da ricavare pezzettini di circa 10 g l'uno.

Formate con ciascun pezzo di impasto dei cordoncini da ½ cm circa di diametro e modellateli e allungateli usando le mani e facendoli rotolare sul piano di lavoro. Ricavate dei cordoncini lunghi circa 20 cm, i pici, e poneteli a mano a mano su un vassoio spolverizzato di semola.

Private il pane, raffermo di 3-4 giorni, della crosta, affettatelo e dividetelo a cubetti grossolani, poi tritatene la mollica.

Rosolate l'aglione, le acciughe e il peperoncino a pezzetti con olio extravergine di oliva in una padella capiente.

Aggiungete il pane in precedenza sbriciolato e tostato, mescolando spesso con un cucchiaio, fino a doratura: ci vorranno circa 5-6 minuti. Togliete dalla padella ½ delle briciole e tenetele da parte.

Cuocete i pici in abbondante acqua bollente leggermente salata per 2-3 minuti.

Bagnate le briciole con un mestolo dell'acqua di cottura della pasta, poi scolatene i pici direttamente nella padella del condimento. Riportate la padella sul fuoco e saltate il tutto fino a quando il liquido sarà stato assorbito.

Mantecate infine con un filo d'olio e peperoncino fresco tritato a piacere. Completate con prezzemolo tritato, un filo di olio e le briciole croccanti tenute da parte.

SCOTTIGLIA

«Il segreto è la grande varietà della carne che dona rotondità a questo sontuoso secondo».

Impegno Medio

Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo vegetale
700 g pomodori pelati
500 g spezzatino di maiale
500 g polpa di agnello
500 g cosce di pollo
500 g polpa di coniglio
35 g concentrato di pomodoro
3 gambi di sedano →

2 cipolle
2 spicchi di aglio
2 carote
1 peperoncino
timo – rosmarino
salvia
alloro
vino rosso
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Tagliate le carni in grossi tocchetti, e spezzate le cosce di pollo dividendole in tre parti.

Rosolate le carni iniziando dalle cosce di pollo, in una padella larga, con un filo di olio e due spicchi di aglio, a fuoco vivo, per 5-7 minuti, voltandole di tanto in tanto fino a quando non si saranno dorate da ogni lato. Trasferitele su un vassoio e procedete nello stesso modo con le altre carni. A mano a mano, tenete da parte.

Tritate sedano, carota e cipolle e fate brasare nella stessa pentola dove avete rosolato le cosce di pollo, per 5-8 minuti, quindi, sfumate con un bicchiere di vino rosso, unite le erbe aromatiche, tutte le carni, il peperoncino e regolate di sale e pepe.

Fate asciugare il vino rosso a fiamma media per 10-12 minuti.

Unite infine il concentrato di pomodoro e i pelati e mescolate. Fate rosolare per altri 5-8 minuti, quindi aggiungete il brodo e fate cuocere coperto, lentamente, per circa due ore, mescolando di tanto in tanto.

Servite la scottiglia a piacere con fette di pane tostato strofinato con un po' di aglio e condito con olio, pepe e sale.

FAGIOLI ALL'UCCELLETO

«Questo piatto della tradizione toscana richiede tempo e qualche accortezza. Per esempio, non salate mai i legumi in cottura: il sale indurrà la buccia spezzandola. Se non avete tempo per l'ammollo dei legumi, usate invece questo trucco: versate i fagioli secchi in una bacinella e copriteli con acqua fredda. Cuoceteli 10 minuti in microonde alla massima potenza quindi lasciateli raffreddare nella loro acqua prima di bollirli normalmente».

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 45 minuti
più 12 ore per ammorare i fagioli

Vegetariana



Per preparare i picci tagliate con il coltello dei piccoli bastoncini di pasta lunghi 5-6 cm (foto in alto); procedete ad allungarli con un leggero movimento oscillatorio delle dita verso l'esterno (foto qui sopra).

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g fagioli cannellini secchi
400 g pomodori pelati
3 spicchi aglio
salvia
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Versate i fagioli cannellini in una ciotola con 2,5 litri di acqua fredda e lasciateli ammorare per 12 ore.
Cuocete i legumi a fuoco vivace finché non prenderanno il bollore, quindi abbassate e cuocete a fuoco dolce per almeno 50-60 minuti, coperto per tutto il tempo. Una volta cotti, ma non spappolati, scolateli e conservate il liquido di cottura.

Scaldare, nella casseruola dove avete cotto i fagioli, 30 g di olio. Unite la salvia e l'aglio senza buccia.

Rosolate fino a doratura, quindi eliminate aglio e aromi.

Sfilacciate i pelati, rompendoli con le mani, in una ciotola, prima di versarli nella casseruola.

Cuoceteli a fuoco dolce per 15 minuti, quindi unite i fagioli e mescolate.

Aggiungete circa 250 g di liquido di cottura tenuto da parte. Fate cuocere ancora per 10 minuti a fuoco medio, mescolando con dolcezza.

Spegnete e regolate di sale e pepe. Completate con un filo di olio.

CASTAGNACCIO CON PANNA MONTATA

«Un dolce che è sempre presente nel nostro menù, assieme al pane toscano e ai cantucci, che preparo secondo una mia ricetta originale».

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 15 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g panna fresca
500 g farina di castagne
100 g pinoli
80 g uvetta
40 g olio extra vergine di oliva
1 rametto di rosmarino
sale

Lavate l'uvetta sotto l'acqua corrente quindi ammolatela per circa 10 minuti.

Sfogliate il rosmarino.

Setacciate la farina di castagne in una ciotola capiente e aggiungete 650 g di acqua, un poco alla volta, mescolando con una frusta. Quando il composto risulterà liscio e omogeneo, unite i pinoli, tenendone una manciata da parte.

Strizzate e asciugate l'uvetta.

Aggiungetela al composto, avendo cura, proprio come per i pinoli, di lasciarne da parte una piccola quantità. Mescolate bene e aggiungete una piccola presa di sale.

Ungete di olio una tortiera (ø 35 cm) e versatevi il composto. Livellate aiutandovi con una spatola.

Cospargete la superficie del dolce con l'uvetta e i pinoli tenuti da parte, distribuendoli in modo omogeneo.

Completate con gli aghi di rosmarino e un po' di olio a filo.

Cuocete in forno statico a 200 °C per circa 35 minuti.

Sfornate il castagnaccio e fatelo intiepidire prima di gustarlo accompagnato con la panna semimontata.

TINA AIGBOVO PINZI DICE CHE

il castagnaccio sarà pronto quando la superficie risulterà costellata da una crosticina con sottili crepe e i pinoli saranno di un bel colore dorato.



Buono con tutti!

**Di prima panna e lavorato
per centrifuga.**



www.meggle.it



[/meggle_italia](https://www.facebook.com/meggle_italia)



NOVITÀ
+ facile da spalmare

**-20%
di GRASSI***



*Rispetto al burro all'80% di grassi e prodotti simili

VERDE SU ORO BIANCO

Dalle mondine alle macchine, la rivoluzione del riso: una giornata in Piemonte per scoprire un mestiere nel quale storia e tecnologia si incontrano per creare un futuro sostenibile

TESTI **DANILO POGGIO**, FOTO **EUNICE BROVIDA**





Dall'alto in senso orario: una spiga di riso pronta per la raccolta; Danilo Poggio con Giovanni Vignola verificano la maturazione delle piante in una risaia; campioni di riso di diverse varietà pronti per la valutazione degli esperti.

Quegli specchi d'acqua che sembrano creare un mare in piena Pianura Padana mi suscitano un certo stupore da sempre, fin da quando passavo in auto con i miei genitori. Oggi è diverso: mi trovo qui per lavorare proprio in una di quelle risaie.

Di buon mattino arrivo a Balzola, al confine tra l'Alessandrino e il Vercellese, entro nella corte dell'azienda Vignola 1870 e cerco di apparire disinvolto: «Sono qui per imparare a fare la mondina. Vado a raccogliere il riso?». Giovanni Vignola, il titolare, quinto discendente di una storia iniziata nell'Ottocento con un mulino, mi corregge divertito mentre mi offre il caffè: «Le mondine si occupavano del trapianto delle piantine e poi della monda dalle male erbe. Erano gli uomini a raccogliere il riso. E comunque, le mondine non lavorano più da anni. Le macchine le hanno sostituite in un'attività profondamente usurante». La mia battuta non ha funzionato, ma è servita per imparare una lezione che si ripresenterà durante tutta la giornata: il rapporto (virtuoso) tra la tecnologia e una tradizione di secoli. Riso Vignola 1880 oggi ha 70.000 mq di superficie aziendale e nel 2023 ha contato 75 milioni di euro di fatturato, ma resta un'azienda a conduzione familiare, fortemente radicata nel territorio.

«Ogni nuovo carico», mi spiega Giovanni, «viene valutato dall'occhio umano in modo artigianale, prima di essere processato con tecnologie avanzate». Proprio mentre discutiamo, arriva un camion. Ecco il mio primo compito: esaminare i campioni →



con attenzione. Ogni chicco di riso, partendo dalla sua forma grezza, subisce una notevole perdita di peso durante la lavorazione. Il cosiddetto risone si trasforma in riso integrale e successivamente in riso bianco per la rimozione meccanica degli strati esterni: in totale, la resa finale varia dal 52 al 55%.

In tarda mattinata ci dirigiamo verso il Vercellese, a Livorno Ferraris, per un pranzo rigorosamente a base di panissa (con riso, fagioli e cotiche) e per spostarci verso l'azienda Cerealicola San Giacomo: grazie al metodo della pacciamatura verde, si produce un riso di qualità superiore, biologico e profondamente rispettoso dell'ambiente, senza sprechi e senza diserbanti. Riso Vignola 1880 si è fatta promotrice di un'agricoltura di qualità nelle aziende agricole partner, ma produce anche direttamente il riso su 1.000 ettari di proprietà. Attualmente, al biologico è dedicata circa la metà della produzione, ma si punta ad aumentare ulteriormente la percentuale. «Sono cresciuto in campagna», racconta Giovanni, «e ho sempre amato vivere in un ambiente naturale. Negli anni '80, ho iniziato a gestire la cascina di tenuta San Giacomo insieme a mio padre. A 28 anni, ne ho preso il pieno controllo, trasformandomi in agricoltore». E, con gli stivali ai piedi, mentre controlliamo lo stato di maturazione delle piante, conclude: «Io vivo qui, in questa terra. Contro un approccio legato allo sfruttamento intensivo, ho preferito concentrarmi sulla qualità e sulla sostenibilità. Meno produzione, più rispetto per l'ambiente». ■



Dall'alto in senso orario: il frutto del lavoro della mietitrebbia nelle risaie e la meticolosa analisi dei campioni di riso, osservati a occhio nudo su fondo nero e su fondo bianco nelle diverse fasi di lavorazione.

SPECIALE OFFERTA ABBONAMENTO

OGNI MESE NUOVE RICETTE E CONSIGLI DI CUCINA



1 ANNO A SOLI € 25

anziché € 54,00

Edizione digitale inclusa

SCONTO 54%

ABBONATI SUBITO

OFFERTE.ABBONATIQUI.IT/LCI2025



Il prezzo intero, lo sconto e il risparmio, sono calcolati per 12 numeri de LA CUCINA ITALIANA venduti al prezzo unitario di copertina di € 4,50 (escluso il contributo alle spese di spedizione). Ai fini dello sconto indicato non sono considerate le offerte promozionali in corso in edicola e le vendite in edicola in determinate aree e/o città a prezzo unitario di copertina inferiore a € 4,50. La presente offerta, in conformità con l'art.45 e ss. del codice del consumo, è formulata da Edizioni Condé Nast. Puoi recedere entro 14 giorni dalla ricezione del primo numero. Per maggiori informazioni visita www.abbonatiqui.it/cga.

RICETTE
**ANTONIO
IACOVIELLO**
TESTI
**LAURA
FORTI**
FOTO
**DAVIDE
MAESTRI**
STYLING
**BEATRICE
PRADA**

N A P O L I

T O K Y O

*Antonio
Iacoviello
reinventa
i sapori
della nostra
tradizione
con tecniche
e ingredienti
orientali*



PASTA MISO E FAGIOLI



BAMBÙ ALLA GIUDIA



ANIMELLA SCAPECE

Piatti della pasta, piatti quadrati del bambù e della melanzana, tutti i piatti della tartare, salsiera e cucchiaino di ceramica **Ginori 1735**, fondi di tessuto **Silva Tessuti**, fondo di carta da parati delle animelle **Jannelli&Volpi**.



TARTARE MARE E MONTI



PARMIGIANA CHE VUOLE DIVENTARE UN RAMEN

TAMAGOYAKI DI CECI

«Questa tipica frittatina giapponese arrotolata si serve come dolce, dopo il sushi. Qui applico la stessa tecnica di cottura a una pastella arricchita con la farina di ceci, per un risultato che richiama le tipiche preparazioni liguri e siciliane».

Impegno Medio

Tempo 25 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g farina di ceci

150 g acqua frizzante

4 uova – burro – rosmarino
sale – pepe

Sbattete le uova con una presa di sale e pepe. Unitevi poi la farina di ceci e l'acqua frizzante, mescolando con una frusta fino a ottenere una pastella fluida. Profumatela con un trito di rosmarino.

Scaldare una padella quadrata unta con un pezzettino di burro (in Giappone esistono quelle specifiche per questa preparazione) e versatevi un mestolino di pastella, distribuendola su tutta la superficie in uno strato sottile.

Friggetela aggiungendo la pastella, poca alla volta, come spiegato nei passaggi qui sotto.

Otterrete un filoncino che potrete servire insieme ad altre pietanze, al posto del pane.

PARMIGIANA CHE VUOLE DIVENTARE UN RAMEN

«È il mio piatto preferito, perché unisce una ricetta che ho sempre amato, gli spaghetti aglio, olio e peperoncino, con uno degli ingredienti che apprezzo di più, la melanzana, che nei mercati giapponesi si trova sempre. Li ho uniti in un ramen che, ancora più del sushi, è un piatto simbolo del Giappone. Assaporandolo, si sentirà forte il gusto della melanzana, frita, arrostita e nel brodo, unita al pomodoro e al parmigiano».

Impegno Medio

Tempo 2 ore e 15 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g tagliatelline all'uovo

40 g concentrato di pomodoro

4 melanzane

1 grosso cipollotto

1 spicchio di aglio

salsa di soia



TAMAGOYAKI DI CECI

Quando la pastella comincia a rapprendersi, arrotolatela. Riportate il rotolo all'estremità della padella, lasciando un «lembo» srotolato: su questo e sul resto della padella libera versate altra pastella e, quando sarà rappresa, continuate ad avvolgere il rotolo; proseguite così fino a esaurire la pastella.



Antonio Iacoviello

Nato in Campania, ha vissuto a lungo a Roma, e si è formato, a partire dai diciotto anni, presso i più grandi chef del mondo. Dopo due anni all'Osteria Francescana di Massimo Bottura è stato l'executive chef di Gucci Osteria Tokyo, aperta nel 2021, a cui ha portato in pochi mesi una stella Michelin. Tornato in Italia da pochi mesi, gli abbiamo chiesto di preparare per noi alcune sue ricette, sospese tra Italia e Giappone e, mentre era con noi in cucina, lo abbiamo intervistato per scoprire la sua particolare visione, molto



legata alle radici, ma nello stesso tempo fortemente proiettata nel futuro.

Come nasce la sua passione?

«Non ci crederete, ma io ho iniziato a studiare tutt'altro, alle superiori. Poi però mi sono accorto che mi piaceva stare ai fornelli e dopo tre anni sono passato all'alberghiero. Fin da molto giovane, per esigenze familiari, aiutavo in casa a cucinare, per mio fratello, per mio papà. Poi, da ragazzino, ho trascorso molto tempo a Roma, dove mia nonna aveva una trattoria. Stavo con il loro cuoco e, per tenermi buono, mi facevano pelare le patate, sbucciare piselli e fave, a montagne. Ho imparato a conoscere le materie prime e quasi naturalmente ho scelto questa professione.

A diciotto anni sono partito, ho lavorato con i grandi cuochi nel mondo, per arrivare infine da Massimo Bottura, poi a Tokyo, infine di nuovo in Italia».

Che cosa ha portato con sé in Giappone?

«La mia storia, il mio percorso: le mie radici italiane, ma anche tutto quello che ho imparato nei miei viaggi nel mondo. Quando ero là, ricreavo i sapori italiani e letteralmente cambiavo i connotati ai piatti della tradizione. Posso permettermi di farlo perché ho una grande cultura della nostra gastronomia. Mio nonno lo diceva sempre che "quando hai le radici ben salde puoi permetterti di guardare al futuro". Nei miei piatti italiani in Giappone non c'era neanche un ingrediente italiano. Cucinavo con i prodotti locali, con poche eccezioni e, ricreando i nostri abbinamenti di gusto, ritrovavo i ricordi dei piatti popolari».

Ci fa qualche esempio?

«La carbonara: al posto del guanciale si utilizza la buccia di banana abbrustolita, invece dell'uovo, una crema fatta con mais e grasso di maiale, per arrivare, alla fine, a quella sintesi di sapori che, a occhi chiusi, ti riporta subito al nostro piatto».

Quale piatto della cucina giapponese le piace di più?

«Sicuramente il ramen. È proprio la vera anima del Giappone, un piatto che, come accade a molti dei nostri, può sembrare molto diverso secondo chi lo cucina, pur seguendo la stessa ricetta. Inoltre ce ne sono tantissimi tipi, con molti brodi diversi e strabilianti».

E il suo piatto italiano del cuore?

«La pasta aglio, olio e peperoncino, con un'aggiunta di acciughe, olive e capperi: una sintesi di Mediterraneo».

peperoncino
Parmigiano Reggiano Dop
olio di arachide – sale
olio extravergine di oliva

Mondate tutte le melanzane.

Tagliatene due per il lungo, in spicchi, e abbrustoliteli bene su una piastra rovente, senza grassi, per 5-6 minuti.

Mondate il cipollotto eliminando solo l'estremità del verde e le radichette.

Tagliate a metà il bulbo e abbrustolite anch'esso, come le melanzane.

Tagliate a rondelle il verde e tenetelo da parte.

Scaldare in una casseruola 600 g di acqua con 2 cucchiaini di salsa di soia. Unitevi quindi gli spicchi di melanzana e il cipollotto abbrustoliti, e il verde del cipollotto. Lasciate sobbollire dolcemente per circa 2 ore.

Tagliate 1 melanzana in 4 dischi spessi 2 cm, poi riquadrateli ottenendo 4 parallelepipedi regolari. Tagliate tutto il resto della melanzana e anche la melanzana rimasta a tocchetti.

Friggete i tocchetti in olio di arachide per 2 minuti e scolateli su carta da cucina. Frullateli con il concentrato di pomodoro e un filo di olio.

Arrostite i parallelepipedi in una padella calda, con un filo di olio extravergine, voltandoli su tutti i lati, per 7-8 minuti in tutto, bagnateli con 2 cucchiaini di salsa di soia e glassateli.

Lessate le tagliatelline in acqua bollente salata. Intanto, abbrustolite in una padella velata di olio 1 spicchio di aglio a fettine e 1 pezzetto di peperoncino.

Scolate le tagliatelle e passatele nella padella, condendole come un «aglio, olio e peperoncino».

Spolverizzate i parallelepipedi di melanzana con 1 cucchiainata di parmigiano grattugiato, copriteli con la crema di melanzane fritte, quindi unite le tagliatelline e completate con il brodo di melanzana filtrato.

DA SAPERE Noi abbiamo lasciato il parallelepipedo di melanzana sopra la pasta per mostrarlo subito alla vista. Per una versione più simile al ramen classico, ponetelo sotto la pasta.

PASTA MISO E FAGIOLI

«Questa ricetta mi piace molto perché riproduce il gusto tipico della pasta e fagioli italiana, dato dal rosmarino e dal pepe, in abbinamento con il miso e la crema di cannellini. Il miso che

utilizzo lo preparo io; qui in Italia potete partire dal miso che si trova nei negozi di specialità giapponesi».

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL MISO

250 g miso di ceci

200 g spumante secco

100 g miele di castagno

PER LA PASTA

380 g cannellini lessati

300 g spaghetti

rosmarino – sale – pepe

olio extravergine di oliva

PER IL MISO

Portate a bollire il miso di ceci con 1 litro di acqua. Frullate tutto, quindi aggiungete lo spumante e il miele e filtrate, ottenendo un miso speciale: ne utilizzeremo 80 g: il miso avanzato si può congelare o tenere in frigo per una settimana. Si può usare per aromatizzare brodi, fondi di carne e anche uova e frittate.

PER LA PASTA

Mettete 80 g di miso speciale in una padella con un filo di olio, una presa di sale e un goccio di acqua.

Unite gli spaghetti, un rametto di rosmarino e pepe.

Portate a cottura la pasta come un risotto, aggiungendo via via acqua bollente salata fino alla cottura.

Frullate i cannellini con la loro acqua, 1 cucchiaino di olio e un trito di rosmarino, ottenendo una crema saporita.

Mantecate gli spaghetti con questa crema e un filo di olio, completando a piacere con un po' di rosmarino tritato e pepe.

BAMBÙ ALLA GIUDIA

«Un tipico ingrediente giapponese, il bambù, nel gusto e nella consistenza ricorda un po' il carciofo. Perché non friggerlo, richiamando così la complessità di sapore del tipico carciofo alla giudia?».

Impegno Medio

Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

30 g mollica di pane

25 g prezzemolo

10 g colatura di alici

10 g capperi dissalati

4 germogli di bambù

2 filetti di acciughe

olive – aceto – fecola

rosmarino – peperoncino

aglio secco – cipolla secca

olio di arachide – sale

olio extravergine di oliva

Tagliate i germogli di bambù per il lungo in 4 spicchi.

Mescolate in una ciotola qualche cucchiaino di fecola con rosmarino tritato, cipolla e aglio secchi, sale e peperoncino in polvere: scegliete le proporzioni in base al vostro gusto.

Diluite la colatura di alici in 100 g di acqua.

Infilzate gli spicchi di bambù su stecchi da spiedo, per maneggiarli più agevolmente, e passateli nell'acqua, quindi nella fecola.

Friggeteli in olio di arachide a 180 °C per 2-3 minuti e scolateli su carta da cucina.

Frullate il prezzemolo con la mollica bagnata nell'aceto, le acciughe, le olive, i capperi, una presa di sale e circa 120 g di olio extravergine, ottenendo una salsa verde. Servitela con i bambù alla giudia.

ANIMELLA A SCAPECE

«Chiudete gli occhi e dite che cosa sentite al primo assaggio: esatto, zucchine a scapece, preparazione tipica del Sud Italia, caratterizzata dalla nota acida dell'aceto che smorza la frittura. Qui, trasformate in salsa, rinfrescano la grassezza del boccone di carne, in una presentazione molto orientale».

Impegno Facile

Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g animelle

100 g pasta di pistacchio

4 zucchine – menta – basilico

timo – rosmarino

brodo vegetale – ghiaccio

aceto di vino bianco – sale

limone – olio di arachide

olio extravergine di oliva

Intiepidite 50-60 g di olio extravergine di oliva in una pentolina, aggiungete una manciata di foglie di menta lavate e asciugate; spegnete il fuoco e lasciate in infusione mentre preparate il resto della ricetta.

Mondate le zucchine e tagliatele a rondelle. Friggetele in olio di arachide caldo, per 1-2 minuti, e scolatele su carta da cucina. Frullatele poi

insieme con 4-5 foglie di menta fresche e altrettante di basilico, un pizzico di sale e 50 g di aceto, ottenendo una salsa vellutata.

Scottate le animelle in brodo vegetale bollente per circa 15 minuti, raffreddatele poi in acqua e ghiaccio, quindi eliminate la pellicina.

Cuocetele in una padella, con un filo di olio extravergine, 1 rametto di timo e 1 rametto di rosmarino, per un paio di minuti circa per lato.

Ricavatene 4 pezzetti, copriteli con la crema di zucchine.

Mescolate la pasta di pistacchio con 1 cucchiaino di succo di limone.

Frullate l'olio alla menta, quindi filtratelo.

Servite le animelle coperte con la salsa di zucchine, accompagnandole con la pasta di pistacchio e l'olio alla menta.

TARTARE MARE E MONTI

«Una partita pari tra Italia e Giappone in questo piatto: ci sono sapori italianissimi nella tartare, di manzo e gamberi, sposati con un brodo dove l'umami è molto presente, e completata con il katsuobushi, che aggiunge profondità al sapore».

Impegno Facile

Tempo 45 minuti più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g filetto di manzo

80 g gamberi – 20 g senape

10 g colatura di alici

4 fogli di alga kombu

4 foglie di erba ostrica – pepe

katsuobushi (fiocchi

di tonnetto essiccato) – sale

olio extravergine di oliva

Spezzettate le alghe e mettetele in una casseruola con 1 litro di acqua fredda. Lasciate riposare per 12 ore.

Tagliate a pezzetti il filetto e tritatelo con il coltello ottenendo un battuto.

Sgusciate i gamberi, tritate la polpa e unitela alla carne. Conditte con la senape, la colatura di alici, le foglie di erba ostrica tritate, olio extravergine di oliva, sale e pepe. Formate 4 tartare con l'aiuto di un anello (ø 10 cm) e adagiatele nei piatti.

Portate l'acqua con le alghe a una temperatura di 70 °C e unitevi una manciata di katsuobushi.

Versate questo brodo, filtrandolo, intorno alle tartare e completate con altri fiocchi di katsuobushi.

RALLENTIAMO IL TEMPO



CAROTE CON CREMA BRUCIATA

*Anche a tavola
si può intervenire
per contrastare
l'invecchiamento*

DI **THE LONGEVITY KITCHEN**
TESTI RICETTE **LAURA FORTI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**
STYLING **CAMILLA GIACINTI**

Queste ricette sono state realizzate con materie prime ricche di antiossidanti, vitamine, minerali e grassi sani, come verdure, formaggi magri e oli vegetali, che favoriscono il benessere generale del nostro corpo e ci forniscono al contempo la giusta energia per affrontare la giornata. Le carote, per esempio, apportano carotenoidi e vitamine C, E e beta carotene, precursore della vitamina A, il cui assorbimento è massimizzato grazie all'aggiunta di un filo di olio extravergine di oliva. La capacità antiossidante di questi principi insieme con il contenuto di fibra regala benefici alla salute →

Piatti delle carote e degli spaghetti **Aquazzura Casa**, posate e bicchiere **Bitossi Home**, tovaglietta **Borgo delle Tovaglie**, formaggiera **Zara Home**.

SPAGHETTI ALL'AGLIO NERO

dell'organismo. Anche l'aglio nero è un superfood antiaging. Infatti, si tratta di un alimento fermentato, e per questa ragione è considerato un elisir di lunga vita, essendo molto ricco di antiossidanti, tra cui spicca la melanoidina, responsabile della colorazione scura. L'aglio nero, che oggi si trova anche qui da noi (nei negozi di specialità alimentari oppure online) ha origini orientali, un carattere meno pungente rispetto all'aglio tradizionale, un sapore che ricorda un po' la liquirizia; in questo piatto di spaghetti consente di creare un condimento cremoso, saporito e delicato allo stesso tempo, e molto salutare. I bon bon energetici, invece, sono dei piccoli dolci dietetici che ci si può concedere, in misura adeguata (fino a 3), senza sensi di colpa; sono realizzati con datteri, noci, curcuma e cioccolato, quattro ingredienti Sirt, cioè ricchi di sostanze in grado di attivare nel nostro organismo le sirtuine, conosciute anche come proteine anti-aging. Le sirtuine si attivano in particolari situazioni, come il digiuno, e gli alimenti Sirt sono in grado di indurre l'organismo a comportarsi come se fosse a digiuno: stimolano il metabolismo, attivano il rinnovamento cellulare e rallentano i processi di invecchiamento. MASSIMO GUALERZI



MASSIMO GUALERZI

È medico cardiologo, esperto di medicina anti-age e cofondatore di The Longevity Suite. Impegnato nella prevenzione e nella diffusione di uno stile di vita sano, in oltre vent'anni di ricerca ha perfezionato un metodo basato sulla riduzione dell'infiammazione per rallentare il processo di invecchiamento attraverso la terapia del freddo, il detox e la consapevolezza.

È autore e coautore di pubblicazioni scientifiche internazionali e coautore del libro *The Longevity Kitchen*, dettato dalla sua passione per la cucina e l'alimentazione salutare; per un assaggio dal vivo c'è il Bistrot di Milano, in via Francesco Melzi d'Eril 34. thelongevitykitchen.com

CAROTE CON CREMA BRUCIATA

Impegno Medio

Tempo 1 ora

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

400 g carote di cui 2 grosse
30 g caprino – 1 spicchio di aglio
½ cipolla – rosmarino
fruttosio – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Lavate le carote e mettetele su un foglio di alluminio con 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio di aglio schiacciato, la cipolla sbucciata e un filo di olio. Chiudete l'alluminio a cartoccio e infornate a 200 °C per circa 35 minuti.

Aprirete il cartoccio, tagliate a metà per il lungo le due carote più grosse.

Scavatele al centro con uno scavino, recuperate la polpa e mettetela insieme all'altra carota più piccola, tagliata a pezzetti, fino a raggiungere circa 60 g di peso. Frullate questa polpa con il caprino, 2 cucchiaini di olio, sale e pepe, in una crema liscia.

Riempite le cavità delle carote sezionate con la crema. Cospargetele in superficie con un po' di fruttosio e caramellatele con l'apposito cannello.

Servitele con la crema rimasta.

SPAGHETTI ALL'AGLIO NERO

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

160 g spaghetti
60 g caprino più un po'
30 g Parmigiano Reggiano Dop
1 testa di aglio nero
1 spicchio di aglio
aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite l'aglio nero, sbucciando i singoli spicchi. Frullateli con il mixer a immersione, insieme con 2 cucchiaini di olio, il parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe. Otterrete una crema consistente.

Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, fino a circa 3-4 minuti dal termine della cottura.

Scaldare intanto in una padella un filo di olio con uno spicchio di aglio schiacciato (che poi toglierete). Unitevi gli spaghetti scolati e terminate di cuocerli nella padella, con l'aggiunta di un mestolino di acqua di cottura.

Unite infine la crema di aglio nero e mantecate la pasta.

Servitela completandola con fiocchi di caprino, un filo di olio e pepe.

BON BON ENERGETICI

Impegno Facile

Tempo 1 ora più

1 ora di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 32 PEZZI

350 g latte di mandorle
300 g datteri snocciolati
150 g gherigli di noce
80 g cioccolato fondente
vaniglia
cannella
cocco grattugiato

Tagliate a pezzetti i datteri.

Scaldare il latte di mandorle con i semi di un baccello di vaniglia e un pizzico di cannella.

Aggiungete i datteri e fate sobbollire il tutto per 10 minuti.

Sminuzzate intanto il cioccolato e le noci.

Spegnete il latte di mandorle con i datteri e frullate tutto fino a ottenere un composto denso.

Lasciatelo raffreddare, quindi mescolatelo con il cioccolato e le noci.

Formate piccole palline e passatele nel cocco grattugiato. Riponetele in freezer per 1 ora, a consolidare, prima di servirle.



BON BON ENERGETICI

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Alce Nero
alcenero.com

Aquazzura Casa
aquazzura.com

Armani/Casa
armani.com

Arthur Krupp
arthurkrupp.com

Az. Ag. Prunotto Mariangela
mprunotto.com

Az. Ag. Seibstock
pursuedtirol.com

Barilla barilla.com

Baule Volante
baulevolante.it

Bellavista
bellavistawine.it

Biscotti Gentilini
biscottigentilini.it

Bitossi Home
bitossihome.it

BluRhapsody
blurhapsody.com

Borgo delle Tovaglie
borgodelletovaglie.com

Cà Maiol camaiol.it

Caffarel
caffarel.com

Callipo
shop.callipo.com

Cantine Maschio
cantinemaschio.com

Caviar Giaveri
caviargiaveri.com

Coincasa coin.it

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
parmigiano
reggiano.com

Cons. Produttori e Tutela della D.O.P. Fontina
fontina-dop.it

Dior dior.com

Easylife
easylife.boutique

Eataly eataly.net

Esselunga
esselunga.it

Fope fope.com

Formaggi dalla Svizzera
formaggisvizzeri.it

Franke franke.com

Frette eu.frette.com

Frigo2000
frigo2000.it

Ginori 1735
ginori1735.com

Giovanni Rana
giovannirana.it

Identità Golose
identitagolose.it

Jannelli&Volpi
jannellievolti.it

La DoubleJ
ladoublej.com

Laboratorio Niko Romito
laboratorionikoromito.it

Les Ottomans
les-ottomans.com

Luxardo luxardo.it

Maisons du Monde
maisonsdumonde.com

Marchesi 1824
marchesi1824.com

Matilde Vicenzi
matildevicenzi.it

Mielizia mielizia.com

Orogel orogel.it

Recla recla.it

Rigoni di Asiago
rigonidiassiago.it

Riseria Vignola Giovanni
risovignola.it

Rosenthal
rosenthal.de

Sambonet
sambonet.com

Scavolini
scavolini.com

Silva Tessuti
silvatessuti.it

Smeg smeg.com

Terra Moretti
terramoretti.it

Unicef
donazioni.unicef.it

Virginia Casa
virginiacasa.it

Zafferano Italia
zafferanoitalia.com

Zara Home
zarahome.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Chief Revenue Officer **Elisabeth Herbst-Brady**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS

France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller
Spain: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, Them, The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION

Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Middle East: GQ, Vogue, Wired
Philippines: Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n. 02 86 80 80 80, oppure scrivere una e-mail a abbonati@condenast.it.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit abbonatiqui.it/subscription. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 108,00	€ 185,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 - 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 - Fax. +39 02 57512606 - e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2025 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.D.I.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911, fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: <https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/>



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali



Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9278 del 06-03-2024





SPALMARE DOLCEZZA

Come si distingue una buona CONFETTURA DI ALBICOCCHES? Ecco i risultati del nostro assaggio collettivo. Tra prodotti artigianali e marchi della grande distribuzione, frutti d'alta quota e antiche ricette

A CURA DELLA REDAZIONE

Consigli, curiosità e ricette per utilizzare e scegliere la confettura anche su lacucinaitaliana.it

SUL PODIO

1. Mariangela Prunotto

Aspetto e consistenza: colore acceso; cremosa e vellutata.
Sapore e peculiarità: una ricetta antica con solo frutta e saccarosio per un sapore dolce e naturale.

Voto: 9

6,50 euro per 345 g. mprunotto.com

2. Laboratorio Niko Romito

Aspetto e consistenza: arancio scuro; con pezzi di frutta.
Sapore e peculiarità: ben bilanciata in zuccheri è fatta con sole albicocche bio: 84% di frutta, zucchero e limone.

Voto: 8 ½

12 euro per 345 g. laboratorionikoromito.it

3. Azienda agricola Seibstock

Aspetto e consistenza: arancio brillante; vellutato e al contempo corposo.
Sapore e peculiarità: non troppo dolce, preparata con le celebri albicocche della Val Venosta.

Voto: 8

6 euro per 270 g, in vendita su pursuedtirol.com



Luxardo

Aspetto e consistenza: colore acceso; densa e vellutata.
Sapore e peculiarità: solo frutta e saccarosio per un sapore dolce e naturale.

Voto: 7 ½

6 euro per 400 g. luxardo.it



Alce Nero

Aspetto e consistenza: color arancio brillante; molto vellutata.
Sapore e peculiarità: equilibrata, fatta solo con albicocche coltivate in Italia.

Voto: 7 ½

3,99 euro per 270 g. alcenero.com



Callipo

Aspetto e consistenza: vellutata, chiara e uniforme.
Sapore e peculiarità: ha delicate note asprigne e una dolcezza equilibrata; piacevoli i frammenti di buccia.

Voto: 7

4,95 euro per 280 g. shop.callipo.com



Rigoni di Asiago

Aspetto e consistenza: colore brillante; fluida e omogenea.
Sapore e peculiarità: moderatamente dolce con un lieve tocco agrumato.

Voto: 7 +

3,50 euro per 250 g. rigonidiassiago.it



Gentilini

Aspetto e consistenza: morbida e corposa con pezzi di frutta.
Sapore e peculiarità: spiccata dolcezza e profumo intenso.

Voto: 6/7

4,49 euro per 340 g. biscottigentilini.it/it



Baule Volante

Aspetto e consistenza: chiara e vellutata con piccoli pezzi di frutta.
Sapore e peculiarità: a base di frutta biologica, è dolcificata con sciroppo di agave e succo di mela.

Voto: 7 ½

4,55 euro per 280 g. baulevolante.it



Zuegg

Aspetto e consistenza: con pezzi evidenti di frutta; gelatinosa.
Sapore e peculiarità: ha delicate note asprigne e una dolcezza equilibrata.

Voto: 7 +

2,75 euro per 220 g. zuegg.it

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza



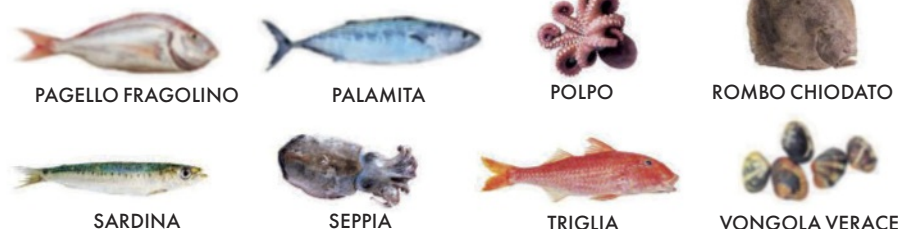
NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA

SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN INVERNO



IL PAESE DELLE RARITÀ

SALVIA DI MONTEVECCHIA

Questa salvia dalle foglie lanceolate, argentee e vellutate in superficie è coltivata nei comuni nel Parco Regionale di Montevicchia, in provincia di Lecco. È un arbusto sempre verde ed è uno dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) lombardi.



UR-PAARL DELLA VAL VENOSTA

L'Ur-Paarl nach Klosterart (pane di segale doppio alla maniera del convento) è la variante antica del tipico pane della Val Venosta (Bolzano): ha la forma di un otto schiacciato, ottenuto accostando due pani tondi. Spesso aromatizzato al finocchio, è molto durevole.



MAIORCHINO

Slow Food protegge con un Presidio questo formaggio che sembra risalire al Seicento, e che è a rischio di estinzione per la sua tecnica di produzione particolarmente complessa. È un formaggio di pecora, a pasta bianca, che si produce da febbraio a giugno in provincia di Messina.



GAMMUNE DI BELMONTE

A Belmonte Calabro (Cosenza) si produce questo insaccato simile al culatello, lavorando la coscia di maiale in modo da lasciare due dita di grasso intorno alla carne. Richiede mani esperte e 16 mesi di stagionatura: è quindi un «investimento» per i produttori, sostenuti perciò dal Presidio Slow Food.





LA NOVITÀ
Un modo speciale per celebrare la festa degli innamorati arriva grazie a «Un gesto d'amore», la nuova pasta Barilla: i cuori intrecciati, lisci o rigati, sono un formato speciale, in edizione limitata, disponibile solo nel periodo di San Valentino: 100% grano duro italiano, nella classica confezione blu.



IN DISPENSA

1. È perfetto in cucina, per preparare sughetti o per completare condimenti: lo Speck Igp Alto Adige Recla, infatti, è già tagliato in fiammiferi, pronti da cuocere. Abbrustoliti, infatti, possono completare primi piatti o verdure.

2. Le Fettuccine di Giovanni Rana fanno parte della linea Sfogliagrezza, una pasta ottenuta con una lavorazione al bronzo brevettata che lascia la superficie ruvida e porosa, per trattenere meglio i sughi.

3. L'azienda Matilde Vicenzi produce questi amaretti sin dalla fondazione, nel 1905: ottimi come «pasticcini» con il caffè, e versatili ingredienti per preparare

torte e varie ricette salate come i tortelli di zucca.

4. I pomodori pelati biologici di Alce Nero sono coltivati in campo aperto e raccolti nei mesi estivi: sono poi lavorati in modo da preservarne sapore e valori nutrizionali.

5. Ottimi come snack energetico o come ingrediente per insalate e dolci, i semi di zucca di Baule Volante sono biologici e confezionati in atmosfera protettiva.

6. Lo spessore particolarmente grosso dei pici richiede un tempo di cottura più lunga di una pasta normale: formato tipico della Toscana, da Eataly si trovano quelli artigianali dell'Antico Pastificio Morelli 1860.

7. Il miele millefiori di Mielizia varia secondo la zona di produzione e il periodo di raccolta: ha colore dall'ambro al giallo, al nocciola e profumo tra il floreale e il fruttato, con sentori di frutta candita.

8. Le prugne secche Esselunga sono coltivate esclusivamente in Italia: sono povere di grassi e ideali per dare una carica di energia immediata. Buone come snack o come ingrediente in cucina, per dolci e arrostiti.

9. Tra i Formaggi Svizzeri è il più scioglievole, tanto che dà origine a una tra le più note specialità nazionali, la raclette appunto: formaggio fuso con le patate bollite.

LA NOVITÀ
Il pratico brodo in gocce surgelate Virtù di Brodo Orogel torna nei supermercati con una ricetta rinnovata, dal gusto più intenso: facile da dosare e prodotto con sole verdure e un pizzico di sale, è ideale da tenere in freezer come insaporitore o per risotti veg.



I MENÙ DI FEBBRAIO

*Divertitevi a comporre i vostri preferiti combinando le ricette di questo numero.
Noi ve ne suggeriamo alcuni: per pranzi e cene adatti a tutti i gusti*



GHIOTTO

Calamari fritti
con maionese di lime
pag. 49

+ Gnocchetti di funghi
burro e salvia
pag. 54

+ Torta di semolino
in guscio di fillo
pag. 71

VEGETARIANO

Cracker di semi misti
e guacamole di broccoli
pag. 49

+ Teglia di carciofi,
carote, pastinaca e crema
di pecorino pag. 62

+ Torta di crespelle allo
zafferano con ricotta
all'arancia pag. 32



LEGGERO

Spaghetti all'aglio nero
pag. 114

+ Polpo con salsa
di miso e purè
di patate dolci
pag. 58

+ Torta girella
all'arancia
pag. 69

TRADIZIONALE

Pici all'aglione
con briciole di pane
pag. 97

+ Involtini di sarde
a beccafico
pag. 58

+ Ciambella con
castagne e yogurt
pag. 69



GOURMET

Bigné di carciofo,
mozzarella,
acciuغه e basilico
pag. 83

+ Risotto al burro acido,
burrata e speck
pag. 53

+ Tartare mare e monti
pag. 111

Giovanni Rana
RANA

**Tocchiamo il velo
con un dito.**



Una sfoglia così liscia e sottile
che il ripieno si sente di più.

Nuovi Sfogliavelo. Ancora una volta, ancora più buoni.



QUANDO HAI LE FARFALLE
NELLO STOMACO

STAPPA
UN
SORRISO

PROSECCO DOC TREVISO

Esistono momenti intensi, di gioia davvero pura.
Attimi speciali, in cui si accendono emozioni dal gusto unico.
Assapora i tuoi istanti più magici con il nostro Prosecco DOC Treviso.



CANTINE
MASCHIO